

ГОСТ
ВКС

Издание официальное

СССР

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 119—41

Всесоюзный
Комитет Стандартов
при
Совнарконе СССРМОРОЖЕНОЕ
сливочное, молочное, пломбир,
фруктово-ягодное, ароматическоеВзамен
ОСТ 367 и ОСТ 34
НКПП НКММППищевая
промышленность Н17

Настоящий стандарт распространяется на мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктовое-ягодное, ароматическое, изготовляемое из пастеризованной смеси.

I. Сырье, материалы и требования к их качеству

1. Для производства мороженого применяются следующие сырье и материалы:
 - а) молоко цельное и обезжиренное,
 - б) сливки,
 - в) масло сливочное,
 - г) молочные конденсаты (молоко сгущенное цельное и обезжиренное, сухое молоко, сухие сливки),
 - д) плоды и ягоды в свежем и консервированном виде,
 - е) натуральные фруктово-ягодные и плодовые соки, экстракты, пюре и сиропы,
 - ж) яйца свежие и яичные продукты (яичный желток с сахаром и без сахара, яичные белки, яичный порошок, меланж),
 - з) свекловичный сахар, патока, мед, инвертный сахар, кукурузный сахар,
 - и) вкусовые и ароматические вещества: шоколад, кофе, какао, какао-векла, орехи разные, миндаль сладкий, ваниль, ванилин, ванилаля, ванильная эссенция и другие, разрешенные ВГСИ НКЗдрава СССР пищевые эссенции, ароматические масла, красящие вещества и органические пищевые кислоты,
 - к) стабилизаторы: желатина, агар или агароид, мука пшеничная, крахмал пищевой, альгинат натрия, казеинат натрия.
2. Для производства глазури, кроме перечисленных выше веществ, применяются соевое какао и белковое какао.
3. Указанные продукты по своему качеству должны отвечать требованиям действующих стандартов или технических условий.

II. Классификация

В зависимости от состава и вводимых в смесь вкусовых и ароматических веществ мороженое разделяется на:

4. Мороженое сливочное

- а. „Сливочное“, вырабатываемое без добавления вкусовых и ароматических веществ.
- б. „Сливочно-ванильное“, вырабатываемое с добавлением только ванили или ароматических веществ с запахом ванили (ванилина, ванилаля или ванильной эссенции).
- в. „Сливочно-шоколадное“, „сливочно-ореховое“, „сливочно-миндальное“, „сливочно-кофейное“, „сливочно-бисквитное“, „сливочное крем-брюле“, „сливочное с дукатами“, „сливочно-карамельное“, „сливочное восточное“ и т. п., вырабатываемое с добавлением соответствующих вкусовых веществ (шоколада, какао-порошка или какао-массы—при выработке шоколадного мороженого, орехов—при выработке орехового и т. д.).
- г. „Сливочно-клубничное“, „сливочно-малиновое“, „сливочно-вишневое“ и т. п., вырабатываемое с добавлением фруктов, ягод и других плодов (как в целом, так и в дробленном виде), их соков или пюре.
- д. „Сливочное—аромат лимона“, „сливочное—аромат клубники“, „сливочное—аромат вишни“ и т. п., вырабатываемое с введением в сливочное мороженое соответствующей эссенции или ароматического масла.

5. Мороженое молочное

- а. „Молочное“, вырабатываемое без добавления вкусовых и ароматических веществ.
- б. „Молочно-ванильное“, вырабатываемое с добавлением ванили или веществ с запахом ванили (ванилина, ванилаля или ванильной эссенции).
- в. „Молочно-шоколадное“, „молочно-ореховое“, „молочно-миндальное“, „молочно-кофейное“, „молочное крем-брюле“ и т. п., вырабатываемое с добавлением соответствующих вкусовых веществ (шоколада, какао-порошка или какао-массы—при выработке шоколадного мороженого, орехов—при выработке орехового и т. д.).

Внесен Народным комиссариатом
мясной и молочной
промышленности СССРУтвержден Всесоюзным
Комитетом Стандартов
21/1 1941 г.

Срок введения 1/III 1941 г.



Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

г. „Молочно-клубничное“, „молочно-малиновое“, „молочно-вишневое“ и т. п., вырабатываемое с добавлением фруктов, ягод и других плодов (как в целом, так и в дробленном виде), их соков или пюре.

д. „Молочное—аромат лимона“, „молочное—аромат клубники“, „молочное—аромат вишни“ и т. п., вырабатываемое с введением в молочное мороженое соответствующей эссенции или ароматического масла.

6. Мороженое „Пломбир“

а. „Пломбир сливочный“, вырабатываемый с добавлением только ванили или ароматических веществ с запахом ванили (ванилина, ваниляля или ванильной эссенции).

б. „Пломбир шоколадный“, „пломбир ореховый“, „пломбир миндальный“, „пломбир крем-брюле“, „пломбир цукатный“, „пломбир кофейный“, „пломбир с изюмом“ и т. п., вырабатываемый с добавлением соответствующих вкусовых веществ (шоколада, какао—при выработке шоколадного пломбира, цукатов—при выработке цукатного пломбира и т. д.).

в. „Пломбир клубничный“, „пломбир малиновый“, „пломбир вишневый“ и т. п., вырабатываемый с добавлением фруктов, ягод и других плодов (как в целом, так и в дробленном виде), их соков или пюре.

7. Мороженое фруктово-ягодное

„Малиновое“, „клубничное“, „вишневое“, „яблочное“, „абрикосовое“, „лимонное“ и т. п., вырабатываемое из фруктов, ягод и других плодов, их соков или пюре.

8. Мороженое ароматическое

„Ароматическое—лимонное“, „ароматическое—клубничное“, „ароматическое—вишневое“ и т. п., вырабатываемое на пищевых эссенциях и маслах.

III. Технические условия

По органолептическим показателям мороженое должно удовлетворять следующим требованиям:

9. Цвет мороженого должен быть однородным, характерным для данного вида мороженого.

10. В мороженом, приготовленном с применением целых фруктов, ягод, орехов и их кусочков, допускается наличие неравномерной окраски, получающейся вследствие наличия кусочков орехов, ягод и фруктов.

11. Вкус и аромат мороженого должны соответствовать данному виду мороженого.

12. Не допускаются в мороженом: соленый, металлический, плесневелый, гнилостный, прокисший, пригорелый, горький, кормовой и другие посторонние привкусы и запахи, а также механическая загрязненность.

13. Структура и консистенция мороженого должны быть нежными, однородными по всей своей массе, без ощутимых кристаллов льда и комков стабилизаторов.

14. Не допускается в мороженом тягучая, хлопьеобразная, студенистая и крупичатая консистенция.

15. Глазурь для мороженого должна удовлетворять следующим требованиям:

а) вкус и цвет глазури должны быть характерными для данного вида глазури,

б) консистенция глазури должна быть однородной,

в) глазированное мороженое должно иметь глазурь, равномерно распределенную по поверхности мороженого.

16. Количественные нормы

а) В пломбирах цукатном и с изюмом цуката или изюма должно быть в пределах 8—10%, а в других видах мороженого—в пределах 5—8%.

б) Во всех видах шоколадного мороженого должно быть сухого какао-порошка не менее 2%.

Примечание. При употреблении шоколада или какао-массы количество их должно быть эквивалентно норме какао-порошка.

в) В ореховом и миндальном мороженом должно содержаться ядра не менее 6%.

г) В кофейном мороженом должно быть кофейного настоя не менее как от 3% сухого кофе по отношению к весу мороженого.

д) В мороженом крем-брюле должно быть карамели (жженного сахара) не менее 10%.

е) В сливочном, молочном мороженом и пломбire, вырабатываемом с добавлением фруктов, ягод и других плодов, должно быть последних не менее 14%.

ж) Во всех видах мороженого количество вводимых стабилизаторов должно быть не более:

желатины—0,5%, а для фруктово-ягодного мороженого—0,9%,

агара или агароида—0,3%, а для фруктово-ягодного—0,7%,

муки пшеничной—1%,

крахмала пищевого—2%,

казеинат натрия—1%,

альгинат натрия—0,25%.

Мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктово-
ягодное, ароматическое

ГОСТ 119—41

При применении одновременно двух стабилизаторов количество их должно быть соответственно уменьшено.

17. По химическому составу мороженое должно удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	К л а с с и ф и к а ц и я							
	Сливочное		Молочное		Пломбир		Фруктово- ягодное	Аромати- ческое (на эссенциях)
	Сливочное, сливочно-за- ливное, шоко- ладное, оре- ховое и т. п.	Сливочно- фруктово-ягод- ное	Молочное, мо- лочно-ваниль- ное, шоколад- ное, ореховое и т. п.	Молочно-фрук- тово-ягодное	Сливочный шо- коладный, пу- катный, с изю- мом, кофейный, крем-брюле и т. п.	Фруктово- ягодный	Малиновое, клубничное, вишневое и т. п.	Ароматичес- кое—лимон- ное, аромати- ческое—клуб- ничное и т. п.
Жиры, не менее %	10	8	3,5	2,8	15	12	—	—
Сахара свекловичного, не ме- нее %	12	14	15	16	14	16	27	25
Общее количество сухих веществ, не менее %	32	32	29	29	39	38	30	25
Кислотность в градусах Тернера, не более	22	50	22	50	22	50	70	70

Примечания:

а. Во всех видах мороженого, вырабатываемого с цукатом, изюмом, орехом, миндалем и т. п., жир опре-
деляется в основной смеси (без включения цукатов, изюма, кусочков ореха, миндаля и т. п.).

б. Для мороженого шоколадного и приготовленного с добавлением сухого, сгущенного цельного и сгу-
щенного обезжиренного молока кислотность допускается не более 24°Т.

в. Количество свекловичного сахара и сухих веществ в мороженом проверяется по фактической закладке.

18. По бактериологическим показателям мороженое должно отвечать следующим тре-
бованиям:

а) Не должно содержать патогенных и токсигенных микробов.

б) При посеве в трех пробирках, по 0,1 см³ в каждой, кишечная палочка допускается
не более как в одной пробирке.

в) Общее количество микробов в 1 см³ не должно превышать 300 тысяч для всех ви-
дов мороженого.

Примечание. Показатель общей бактериальной обсемененности (п. в) в мороженом характеризует
общее санитарно-гигиеническое состояние предприятия и нормой для бракеража не является.

Санитарно-гигиеническое состояние предприятий должно отвечать требованиям санитарных правил,
утвержденных Всесоюзной государственной санитарной инспекцией Наркомздрава СССР.

IV. Упаковка, маркировка и паспортизация

Мороженое в гильзах

19. Упаковка мороженого производится в металлические, луженые оловом или покры-
тые специальными пищевыми лаками гильзы (банки с плотно закрывающимися крышками)
или в бумажные гильзы. Под крышкой гильзы должна быть проложена прокладка из бумаги
(подпергамент, пергамент, целлофан, вощеная или парафинированная бумага).

20. Каждая металлическая гильза должна быть запломбирована и иметь бирку, закреп-
ленную на внешней стороне гильзы пломбой, а бумажная гильза должна иметь бандероль;
как на бирке, так и на бандероли указывается: название предприятия, вес нетто, номер
партии, дата выработки, штамп бракера и ГОСТ 119—41.

Мелкофасованное мороженое

21. Мелкофасованное мороженое упаковывается в бумажные или вафельные стаканчики
или коробочки, а также в виде:

а) глазированных цилиндров и брусочков на палочке (эскимо), упакованных в фольгу,
целлофан, пергамент, подпергамент, вощеную, парафинированную бумагу (без запаха
парафина);

б) глазированных и не глазированных однослойных и многослойных брусочков с палоч-
кой или без палочки в упаковке;

в) различных фигур в упаковке.

22. Мелкофасованное мороженое укладывается в коробки, контейнеры, гильзы, фляги,
ящики и лотки, пломбируется и снабжается биркой с указанием номера партии.

23. На бумажной таре мелкофасованного мороженого должно быть указано: наименование мороженого, предприятия, изготовляющего мороженое, вес нетто, цена и ГОСТ 119-41.

24. На каждую партию мороженого бракером предприятия выдается паспорт (экспертный лист) с указанием: наименования мороженого, его веса, данных лабораторного исследования на кислотность, жирность, температуру и органолептические показатели.

25. Отклонение в весе мелкофасованного мороженого допускается для отдельной порции в пределах $\pm 3\%$ при ручной резке и в пределах $\pm 6\%$ при механизированной объемной резке; отклонение же веса в 100 порциях фасованного мороженого допускается в пределах $\pm 2\%$.

V. Хранение и транспортировка

26. Температура фруктово-ягодного и ароматического мороженого при выпуске с предприятия не должна быть выше минус 12°C , всех остальных видов — не выше минус 10°C .

27. Транспортировка и хранение мороженого должны производиться в условиях, обеспечивающих поддержание температуры в мороженом не выше минус 10°C .

VI. Методы испытаний — см. ВТУ/НКП 53 и ОСТ/ВКС 7761.

25 MAR 1941