

Управление по стандартизации при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 119—52
	МОРОЖЕНОЕ	Взамен ГОСТ 119—41
		Группа Н17

Настоящий стандарт распространяется на мороженое молочное, сливочное, пломбир, фруктово-ягодное и ароматическое.

1. СЫРЬЕ

1. Для производства мороженого применяют следующее сырье:

а) молоко и молочные продукты:

молоко коровье цельное и обезжиренное, молоко коровье сгущенное цельное и обезжиренное с сахаром и без сахара, молоко стерилизованное,

молоко коровье сухое цельное и обезжиренное,

сливки из коровьего молока различной жирности,

сливки из коровьего молока, сгущенные с сахаром,

сливки сухие из коровьего молока с сахаром и без сахара,

какао со сгущенным молоком и сахаром,

кофе со сгущенным молоком и сахаром,

пахта сладкосливочная сухая,

масло коровье сливочное несоленое не ниже высшего сорта,

б) вода питьевая;

в) фрукты и ягоды в свежем, консервированном и сухом виде;

г) натуральные фруктово-ягодные соки, пюре и сиропы;

д) яйца куриные свежие, желтки свежих куриных яиц с сахаром, яичный порошок из куриных яиц;

е) сахаристые вещества: сахар, натуральный мед, патока карамельная, глюкоза (кукурузный сахар);

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Управлением по стандартизации 20/X 1952 г.	Срок введения 1/II 1953 г.
--	--	-------------------------------

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Цена 40 коп.

Перепечатка воспрещена

ж) вкусовые, ароматические и красящие вещества:

какао-порошок, какао-масса, какао-масло, шоколад,
кофе натуральный,
орехи (ядро) разные, исключая буковые,
миндаль сладкий,
вафли,
карамель,
ваниль, ванилин, ванилаль,
корица, гвоздика,
разрешенные Государственной санитарной инспекцией
Союза ССР пищевые эссенции, ароматические масла, кра-
сящие вещества и пищевые органические кислоты;

з) стабилизаторы:

желатина пищевая,
агар и агароид пищевые,
крахмал пищевой,
мука пшеничная (не ниже высшего сорта),
казеинат натрия пищевой,
альгинат натрия пищевой.

2. Указанные в п. 1 продукты по своему качеству должны удовлетворять требованиям действующих стандартов или технических условий.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

3. В зависимости от состава мороженое разделяется на:

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

4. В зависимости от вводимых в смесь вкусовых и ароматических веществ мороженое называется:

а) мороженое «молочное», «сливочное», вырабатываемое без добавления вкусовых и ароматических веществ;

б) мороженое «молочно-ванильное», «сливочно-ванильное», «пломбир сливочный», вырабатываемое с добавлением только ванили или ароматических веществ с запахом ванили;

в) мороженое «молочно-шоколадное», «сливочно-шоколадное», «пломбир шоколадный», «молочно-ореховое», «сливочно-ореховое», «пломбир ореховый», «молочное крем-брюле», «сливочное крем-брюле», «пломбир крем-брюле», «молочное с цукатами», «сливочное с цукатами», «пломбир с цукатами» и т. п., вырабатываемое с добавлением соответствующих вкусовых веществ (шоколада или какао-порошка—при выработке шоколадного мороженого, орехов—при выработке орехового мороженого, цукатов—при выработке мороженого с цукатами и т. п.);

г) мороженое «молочно-клубничное», «сливочно-клубничное», «пломбир клубничный», «молочно-малиновое», «сливочно-малиновое», «пломбир малиновый» и т. п., вырабатываемое с добавлением соответствующих фруктов и ягод (как в целом, так и в дробленном виде), их соков или пюре;

д) мороженое «молочное—аромат лимона», «сливочное—аромат лимона», «молочное — аромат клубники», «сливочное—аромат клубники», «молочное—аромат малины» и т. п., вырабатываемое с введением в мороженое соответствующей пищевой ароматической эссенции или пищевого ароматического масла;

е) мороженое фруктово-ягодное: «малиновое», «клубничное», «вишневое», «абрикосовое», «лимонное» и т. п., вырабатываемое из фруктов, ягод, их соков или пюре;

ж) мороженое ароматическое: «ароматическое лимонное», «ароматическое клубничное», «ароматическое вишневое» и т. п., вырабатываемое на пищевых ароматических эссенциях и пищевых ароматических маслах.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Мороженое вырабатывают по технологической инструкции Министерства мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением санитарных правил.

6. По органолептическим показателям мороженое должно соответствовать следующим требованиям:

а) *вкус и аромат* — чистые, явно выраженные для данного вида мороженого;

б) *консистенция* — нежная, однородная во всей массе мороженого, без ощутимых кристаллов льда, комков сбившегося жира и стабилизатора, достаточно плотная;

в) *цвет* — однородный, характерный для данного вида мороженого; допускается наличие неравномерной окраски в мороженом, приготовленном с фруктами, ягодами, орехами, как в целом, так и в дробленном виде.

7. Не допускается к реализации мороженое загрязненное, а также имеющее соленый, металлический, плесневелый, гнилостный, прокисший, пригорелый, горький, кормовой или другие посторонние привкусы и запахи, тягучую, хлопьеобразную, студенистую или крупичатую консистенцию.

8. Глазурь шоколадная, сливочно-кремовая или ароматическая должна быть равномерно распределена по поверхности мороженого и по органолептическим показателям должна соответствовать следующим требованиям:

а) *вкус и аромат* — чистые, свойственные данному виду глазури;

б) *консистенция* — однородная, достаточно плотная;

в) *цвет* — равномерный, коричневый — для шоколадной глазури, светлокоричневый — для сливочно-кремовой и светло-желтый, светлорозовый и т. п. — для ароматической глазури.

9. Вафли, вафельные стаканчики, вафельные трубочки и т. п. по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям ОСТ НКПП 8679/263 «Вафли».

Вафельные пластинки по размеру должны соответствовать размеру бруска мороженого.

11. По бактериологическим показателям мороженое должно отвечать следующим требованиям:

- а) не должно содержать патогенных и токсигенных микробов (группы сальмонеллы, стафилококков);
- б) титр кишечной палочки 0,3 (при посеве в трех пробирках, по 0,1 мл в каждой, кишечная палочка допускается не более как в одной пробирке);
- в) общее количество микробов в 1 мл не должно превышать 250 тыс. для всех видов мороженого.

Примечания:

1. Анализ на патогенные и токсигенные микроорганизмы производится по требованию органов санитарного надзора в специальных санитарно-бактериологических лабораториях.

2. Анализ на определение титра кишечной палочки производится в заводской лаборатории при наличии бактериологического отделения—ежедневно, при отсутствии бактериологического отделения—периодически, но не реже одного раза в неделю, в городских санитарно-бактериологических лабораториях.

3. Санитарно-гигиеническое состояние предприятий должно отвечать требованиям санитарных правил для предприятий по изготовлению мороженого, утвержденных Всесоюзной госсанинспекцией.

12. Количественные нормы:

- а) во всех видах шоколадного мороженого должно быть какао-порошка не менее 2% или шоколада—не менее 6%;
- б) в кофейном мороженом должно быть кофейного экстракта не менее как от 3% сухого кофе по отношению к весу мороженого;
- в) в ореховом и миндальном мороженом должно содержаться ядра ореха или сладкого миндаля не менее 6%;
- г) в мороженом крем-брюле должно быть жженой смеси мороженого с сахаром, 10%;
- д) во всех видах мороженого с вареньем количество варенья должно быть не менее 6%;
- е) во всех видах мороженого с цукатом или изюмом количество цукатов или изюма должно быть не менее 8%;
- ж) в карамельном мороженом должно быть карамели 10%;
- з) в мороженом со свежими фруктами и ягодами количество фруктов и ягод должно быть не менее 14%. Дополнительное количество сахара, вводимое в мороженое вместе с фруктами и ягодами, не должно превышать 6%.

Примечание. Количественные нормы, указанные в п. 12, даны к весу готового мороженого и проверяются по фактической закладке.

Мороженое

ГОСТ 119—52

13. Во всех видах мороженого количество вводимых стабилизаторов должно быть в %, не более:

Наименование стабилизатора	Наименование мороженого	
	Молочное, сливочное, пломбир	Фруктово-ягодное и ароматическое
Желатина пищевая	0,5	0,9
Агар и агароид пищевые	0,3	0,7
Мука пшеничная	2,0	3,0
Крахмал пищевой	2,0	3,0
Альгинат натрия	0,2	0,3
Казеинат натрия	1,0	—

Примечание. При использовании одновременно двух стабилизаторов количество их должно быть соответственно уменьшено.

14. Во всех видах глазированного мороженого количество глазури должно быть в пределах $20 \pm 2\%$ к весу глазированного мороженого.

IV. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА МОРОЖЕНОГО

Мороженое в гильзах

15. Упаковка мороженого производится в гильзы (банки) из нержавеющей стали или из декапированной стали, покрытой внутри и снаружи оловом или специальным пищевым лаком, с плотно закрывающимися крышками, весом нетто не более 10 кг каждая.

Под крышкой гильзы должна быть прокладка из бумаги (пергамент, подпергамент, целлофан, вощеная или парафинированная бумага, без запаха, передающегося мороженому).

16. Каждая металлическая гильза должна быть запломбирована и иметь бирку, закрепленную на внешней стороне пломбой. На бирке должно быть указано: название мороженого и предприятия, вес нетто, брутто и тары, дата выработки, номер партии и весовщика и «ГОСТ 119—52».

17. Мороженое в ржавых, мятых и неопломбированных гильзах, а также в гильзах без маркировки к реализации не допускается.

Мелкофасованное мороженое

18. Мелкофасованное мороженое выпускается порциями весом не более 250 г нетто каждая в виде:

а) глазированных и неглазированных однослойных и многослойных брусков мороженого (брикетов) с палочкой или без палочки, с вафлями или без вафель в упаковке;

б) глазированных и неглазированных порций мороженого цилиндрической или конусообразной формы с палочкой или без палочки в упаковке;

в) мороженого в вафлях, вафельных трубочках, рожках, конусах, в вафельных или бумажных стаканчиках или корбочках;

г) различных фигур из мороженого в упаковке.

Примечание. В вес порции фасованного мороженого входит вес вафель, вафельного стаканчика, вафельной трубочки, конуса, рожка.

19. Применяемые для упаковки порций мелкофасованного мороженого бумажные этикетки и пакетики должны быть изготовлены из пергамент, подпергамент, целлофана, воощеной или парафинированной бумаги, а бумажные стаканчики и корбочки — из специальных видов бумаги или из парафинированной бумаги.

На каждой порции мелкофасованного мороженого в бумажной таре должно быть указано: наименование мороженого и предприятия, вес нетто, цена и «ГОСТ 119—52».

20. Мелкофасованное мороженое укладывается в коробки из картона, контейнеры и лотки; коробки оклеиваются бандеролью, а контейнеры и лотки пломбируются и снабжаются биркой.

21. На бандероли или бирке обозначают: название мороженого и предприятия, вес нетто, количество порций, дату выработки, номер партии, номер укладчика или весовщика и «ГОСТ 119—52».

22. Отклонения в весе мелкофасованного мороженого допускаются для отдельных порций в пределах $\pm 3\%$ при ручной резке и в пределах $\pm 6\%$ при механизированной резке или при объемной расфасовке. Отклонение веса в 100 порциях мелкофасованного мороженого допускается в пределах $\pm 2\%$.

23. Мелкофасованное мороженое в грязных и рваных этикетках, пакетах, стаканчиках и коробочках, а также деформированное к реализации не допускается.

V. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

24. Каждая отпускаемая со склада партия мороженого сопровождается паспортом (экспертным листом), выдаваемым бракером или производственной лабораторией.

В паспорте должно быть указано: наименование предприятия и мороженого, вес мороженого (нетто), данные лабораторного исследования (содержание жира, сухих веществ, кислотность, температура, органолептические показатели) и номер партии.

25. Под партией мороженого понимают количество мороженого, выработанное из смеси одного и того же состава, хранившееся в одном танке, баке или одной ванне.

26. Приемку мороженого торговыми организациями производят по паспорту (экспертному листу), путем осмотра состояния тары и целостности упаковки.

При наличии сомнений в качестве продукта производят отбор проб для контрольного анализа.

27. Отбор проб и испытания качества мороженого производят по ГОСТ 3622—47, ГОСТ 3624—47, ГОСТ 3626—47, ГОСТ 3628—47, ГОСТ 3630—47 и ГОСТ 5867—51.

VI. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

28. Температура мороженого при выпуске его с предприятия должна быть не выше минус 12° для фруктово-ягодного и ароматического и не выше минус 10° для остальных видов.

29. Хранение и транспортирование мороженого должны производиться в условиях, обеспечивающих поддержание температуры не выше минус 12° для фруктово-ягодного и ароматического мороженого и не выше минус 10° для остальных видов мороженого.