

NSVL
RIIKLIKUD STANDARDID

37—55, 1298—55, 5540—55
7533—55, 7616—55, 7620—55

PIIMASAADUSED

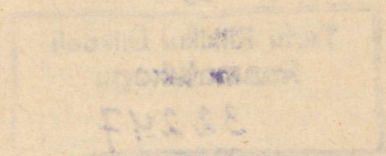
TALLINN 1956

A-21171

NSVL
RIIKLIKUD STANDARDID

37—55, 1288—55, 5540—55
7533—55, 7616—55, 7620—55

PIIMASAADUSED



RIIKLIKUD STANDARDID



EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1956

2

Tartu Riikliku Olikooli
Raamatukogu
32247

ARHIIVKOGU

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõõduriistade Komitee	R I I K L I K S T A N D A R D	GOST 37—55
	VÕI	Asendab GOST-i 37—40
		Grupp N17

LIIGID

1. Kauba nimetuste järgi jaguneb või järgmisteks liiki-
deks:

Või liik	Iseloomustus
Soolamata	Rõösakoorevõi, valmistatud pastöriseeritud rõösast koorest piimhappe bakterite puhaskultuuride abil või ilma (rõösast koorest või hapukoorest)
Soolatud	Rõösakoorevõi, valmistatud pastöriseeritud rõösast koorest piimhappe bakterite puhaskultuuride abil või ilma, keedusoola lisandiga (rõösast koorest või hapukoorest)
Koorevõi «Vologda»	Soolamata rõösakoorevõi, valmistatud kõrgel temperatuuril pastöriseeritud rõösast koorest, millel on pähkli maitse ja lõhn, seda mitte omades kuulub või mageda koorevõi hulka
Koorevõi «Lemmik»	Soolamata rõösakoorevõi, valmistatud pastöriseeritud rõösast koorest lakkamatu käiguga võimasinates
Sulatatud	Või, mis kujutab endast sulatatud piimarasva sellele omase spetsiifilise maitse ja aroomiga

Lubatakse valmistada hapukoorevõid diatsetiili või piimhappe kasutamisega.

2. Iga ülalnimetatud või liik jaguneb vastavalt oma kvaliteedile järgmisteks sortideks:

- a) kõrgem;
- b) esimene.

Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mõõduriistade Komitee 8. VIII 1955.	Kehtestamise tähtaeg 1. X 1955.
--	--	---------------------------------------

II. TEHNILISED TINGIMUSED

3. Või peab olema valmistatud NSV Liidu Liha- ja Piima- saaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogilise juhendi järgi täielikus kooskõlas normide ja määrustega, NSV Liidu Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspeksiooni poolt kehtestatud.

4. Või peab vastama keemiliste näitajate poolst järgmistele nõuetele:

Näitaja nimetus	Või nimetus ja normid				
	soolamata	soolatud	«Vologda» koorevõi	«Lemmik» koorevõi	sulatatud
Vett, %-des, mitte rohkem kui	16	16	16	20	1
Rasva, %-des, mitte vähem kui	82,5	81,5	82,5	78	98
Soola, %-des, mitte rohkem kui	—	1,5	—	—	—

5. Või soolatakse keedusoolaga, mis vastab GOST 153—41 nõudeile, kuid mitte alla ekstra sorti.

Võile mingisuguste muude konserveerivate ainete juurdelisamine ei ole lubatud.

6. Või värvimine on lubatud tarbija nõusolekul värviga, mis peab vastama OST NKMMMP 1 või teistele nõuetele, mida lubatakse kasutada NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt.

7. Või organoleptilised näitajad peavad vastama järgmistele nõuetele:

Näitaja nimetus	Iseloomustus
a) Maitse ja lõhn	Puhas, iseloomulik antud võiliigile, ilma kõrvalmaitse ja lõhnata
b) Konsistents 10—12° C t° juures: koorevõi	Tihe, ühtlane, löikepinnal on või välimuselt kergelt läikiv ja kuiv või üksikute pisikeste veetilgakestega
sulatatud või	Pehme, teraline; sulatatult peab või olema täiesti läbipaistev ja ilma mingisuguse sadestusega
c) Värvus	Valgest kuni helekollaseni, ühesugune kogu võimassi ulatuses

8. Organoleptiliste näitajate hindamine toimub järgmise skeemi alusel, kus igal näitajal on teatud arv palle (hinnangu- numbreid):

Näitaja nimetus	Pallide arv
Maitse ja lõhn	50
Konsistents, töötlemine ja välimus	25
Värvus	5
Soolamine	10
Pakend	10
Kokku 100 palli	

Iga nimetatud näitajat hinnatakse sellele määratud pallide arvu piirides vastavalt või pallilise hinde tabelile, seejärel summeeritakse hindamise tulemused.

9. Olenevalt lõplikust pallilisest hindest kuulub või ühte järgmisse sorti:

Sordi nimetus	Üldine hinne pallides	Hinne, maitse ja lõhn kokku mitte vähem kui
kõrgem	88—100	41 viimane kaasa arvatud
esimene	80— 87	37 „ „ „

10. Pallilist hindamist teostatakse vastavalt järelevaatu- sel avastatud või kvaliteedi positiivsetele ja negatiivsetele omadustele, selle pakendile ja markeeringule allpooltoodud palliliste hinnete tabeli alusel:

Või palliliste hinnete tabel

Näitajate nimetus	Koorevõi		Sulatatud või	
	maha- hindlus	hinne pallides	maha- hindlus	hinne pallides
a) maitse ja lõhn (50 palli)				
1. Väga hea maitse ja aroom	3—0	47—50	1—0	49—50
2. Hea maitse ja aroom . .	6—4	44—46	4—2	46—48
3. Puhas, kuid mitteküllal- daselt väljenduv	8—7	42—43	9—7	41—43
4. Rahuldav	13—8	37—42	13—8	37—42
5. Sööda maitsega	13—8	37—42	13—12	37—38
6. Tähtsusetu kibedusega .	13—10	37—40	13—10	37—40

Näitajate nimetus	Koorevõi		Sulatatud või	
	maha- hindlus	hinne pallides	maha- hindlus	hinne pallides
7. Hapu (rõõsakoorevõi) . . .	13—11	37—39	—	—
8. Liig hapu (hapukoore- või)	13—11	37—39	—	—
9. Nõrk rasva kõrvalmaitse	13—10	37—40	13—10	37—40
10. Nõrk õli kõrvalmaitse . .	13—10	37—40	13—10	37—40
11. Sulatatud või kõrval- maitse	12—10	38—40	—	—

Märkused:

1. Või, millel ei ole otsest temale omast puhast maitset, vaid omab nõrgalt muid kõrvalmaitseid, nagu kopitanud, suitsu, kõrbenud maitset, hinnatakse näitaja «rahuldav» järgi.

2. Ei ole lubatud realiseerida sellist võid, millel on:

a) roiskunud, rääsinud kala- ja hallituse kõrvalmaitse või lõhn, samuti ka naftasaaduste ja kemikaalide kõrvalmaitse ning lõhn;

b) terav sööda, kibe, kopituse, suitsu, kõrbenud, metalli, rasva, õli ja juustu kõrvalmaitse ja lõhn.

3. Arbitraazi puhul toimub liig hapu hapukoorevõi määramine erimenetlusel kui või plasmas on happesus kõrgem kui 55° või p märk alla 4,5.

c) konsistents, töötlus ja välimus (25 palli)

12. Hea	0	25	0	25
13. Rahuldav	2—1	23—24	2—1	23—24
14. Pude	4—3	21—22	—	—
15. Rasvane	4—3	21—22	4—3	21—22
16. Sulatatud (ülekuumuta- tud)	5—3	20—22	—	—
17. Suured veepisarad . . .	5—3	20—22	—	—
18. Pehme, nõrk	3	22	—	—

Märkused:

1. Ei ole lubatud realiseerida võid, mis on seest hallitanud, võõrlisanditega, aga samuti sulatatud võid, mis sisaldab petipiima või soolvett.

Välise hallitusega võid ei lubata realiseerida ilma eelneva töötlemiseta.

2. Sulatatud või vedel rasvasus ei alanda hinnet.

Näitajate nimetus	Koorevõi		Sulatatud või	
	maha- hindlus	hinne pallides	maha- hindlus	hinne pallides
<i>c) Värvus (5 palli)</i>				
19. Loomulik	0	5	0	5
20. Mitteühtlane	3—1	2—4	3—1	2—4
<i>d) Soolamine (10 palli)</i>				
21. Normaalne	0	10	—	—
22. Mitteühtlane	3—1	7—9	—	—
23. Lahustamatu sool (kristallid, soolapesad)	3—2	7—8	—	—
Märkus: Mageda ja sulatatud või näitaja «soolamine» arvestatakse tingimisi hindena 10 palli.				
<i>e) Pakend ja markeerimine (10 palli)</i>				
24. Oige	0	10	0	10
25. Mittetihe võiga täitmine ja ebaõige pergamentpakend	3—1	7—9	—	—
Märkus:				
1. Hallituse esinemisel taaral või pergamendil kuulub või ümberpakkimisele.				
2. Või, mis on pakitud ebaõige või ebaselge markeeringuga taarasse, ei kuulu realiseerimisele.				

11. Kui võil esineb kaks või enam defekti igas näitaja grupis, mis on antud hinnete tabelis, siis tehakse hinnang kõige rohkem väärtust vähendava defekti järgi.

III. VASTUVÖTU-EESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

12. Või, mis väljastatakse tööstusest, peab olema enne seda vastu võetud vabriku tehnilise kontrolli osakonna (laboratoriumi) poolt.

Vabrik peab garanteerima või täielikku vastavust nimetatud standardi nõuetele ja lisama kehtestatud korra kohased dokumendid, mis tõendavad iga võipartii vastavust kvaliteedile.

Partii all mõistetakse ükskõik millist sama liiki või kogust, mis kuulub üheaegsele üleandmisele-vastuvõtmisele.

13. Või väljastamine külmhoonest või kaubabaasist tarbijaile toimub sertifikaadi või kvaliteedi tunnistuse (eksperti lehe) järgi, mis on välja antud külmhoonest (või baasist). Kogu partii tuleb ümber markeerida vastavalt sertifikaadile või kvaliteedi tunnistusele.

14. Proovivõtmine ja selle ettevalmistus analüüsimiseks peab toimuma täies vastavuses GOST-ile 3622—47. Või ekspertiisi tulemused kantakse sertifikaadile või kvaliteedi tunnistusele (eksperti lehele).

15. Võiga kaasas olevale dokumendile selle üleandmisel vabrikust tootmisbaasidesse peab olema märgitud andmed niiskuse sisalduse kohta iga või üksuse järgi.

Tootmisbaasides tuleb teostada analüüse igale võipartiile niiskuse- ja soolasisalduse määramiseks. Juhul kui võipartii ei vasta keemiliselt koostiselt standardi nõuetele, teostatakse uus iga üksuse proovide analüüs ja kui ka üksuste tulemused ei vasta standardile, siis teostatakse analüüsid iga pakendi kohta eraldi.

16. Tarbijal on õigus teostada kontrolli või kvaliteedi vastavuse suhtes käesolevale standardile, rakendades proovivõtmisel pkt. 14 ja analüüsimisel pkt. 17.

Kui või ei vasta standardi nõuetele, teostatakse kordusproovivõtmine.

Kui korduskatsetamine ei rahulda ükskõik millist standardi näitajat, siis või ei kuulu vastuvõtmisele-üleandmisele.

17. Või kvaliteedi määramine niiskuse osas peab toimuma GOST 3626—47 kohaselt, soolasisalduse määramine GOST 3627—47 kohaselt, rasvaine sisalduse määramine GOST 5867—51 järgi, happesuse määramine toimub GOST 3624—47 järgi, pastööruse määramine aga GOST 3623—47 kohaselt.

IV. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

18. Koorevõi peab olema pakitud laudadest või vineerist võikastidesse, mis vastavad GOST 3567—47 ja GOST 4600—50 nõuetele, puust või vineerist stantsitud võitunnidesse, mis vastavad OST NK Les 6857/63 nõuetele, samuti ka piimasaaduste ja munapulbri pakkimiseks ettenähtud vineerist stantsitud tunnidesse, mis vastavad GOST 5958—51 nõuetele.

19. Koorevõi, — soolatud, soolamata ja vologda, mis pakitud kastidesse, netokaal (puhas või kaal ilma pergamen-dita) peab olema 25,4 kg, «Lemmik» võil 24 kg. Koorevõi, — soolatud, soolamata ja vologda, mis pakitud puust kasti-desse, netokaal peab olema 50,8 kg, «Lemmik» võil 48 kg.

Koorevõi — (soolatud, soolamata ja vologda), mis paki-tud vineerist stantsitud GOST 5958—51 nõuetele vastavatesse tün-nidesse, netokaal peab olema 47 kg.

20. Sulatatud või tuleb pakkida tamme-, kuuse-, haava-, pärna- ja kasepuulaudadest tün-nidesse, mis on ette nähtud toiduainetele ja vastab GOST 4637—51 nõuetele. Puust tün-nidesse pakitud sulatatud või netokaal peab olema 50 ja 100 kg.

21. Enne või asetamist kastidesse ja tün-nidesse tuleb see pakkida pergamentpaberisse. Pergament peab vastama GOST 1341—49 nõuetele.

22. Tünni sisepind, kuhu pakitakse sulatatud või, peab olema kaetud kaseiini emailiga, vedela klaasi või mõne muu materjaliga, mida on lubatud kasutada NSV Liidu Tervis-hoiuministeeriumi poolt.

23. Taara, mida varem on kasutatud, tuleb enne või taa-rastamist puhastada ja desinfitseerida.

24. Koorevõi, mis on pakitud kangidena, tuleb asetada pergamenti ja väljastatakse 100, 200, 250 ja 500 g tükkides, mis on asetatud laud- või vineerkastidesse või pappkarp-i-desse.

Koorevõi, mis on pakitud plekist purkidesse, väljastatakse kuni 3 kg netokaaluga. Sulatatud või, mis on pakitud kuni 500 ml mahuga klaaspurkidesse, peab vastama GOST 5717—57 nõuetele. Pudelid, klaasid ja plekknõud peavad vas-tama GOST 5981—51 nõuetele.

Lubatud kõrvalekaldumised pakendis võile:

pakendis 100 g	F 2%
„ 200 g	F 1,6%
„ 250 g	F 1,4%
„ 500—1000 g	F 1,0%
„ 1000—3000 g	F 0,5%

25. Standardsetesse tün-nidesse ja kastidesse pakkimine või markeerimine toimub järgmises korras:

a) vabriku-ootja poolt lüüakse taarale, tunnide põhjadele või kastide külgedele mittemahapestava värviga tempel, millel peab olema märgitud:

1. tehase registreerimise number;
2. kastide kokkulöömise järjekorra number (sulatatud võile — katla nr.), arvates aasta algusest;
3. vabrikust väljalastava tunni või kasti järjekorra number, arvates aasta algusest;
4. töötlemise kuupäev;
5. või töötlemise ja pakkimise eest vastutava isiku nimi.

b) Või-juustu baaside poolt pannakse tunni ülemisele põhjale ja kasti mõlemale otsale tootismärk, mille kuju ja suuruse määrab NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeerium.

Tagastatavale taarale lubatakse värviga tehtud või sissepõletatud markeeringu asemel ka külgekleebitud etikette koos tootismärgiga.

c) Pakitud või pergamentpaberi ühele küljele kleebitakse etikett või trükitakse otse pergamentile spetsiaalse, kiiresti kuivava ja pergamenti mitteläbiva värviga järgmised näitajad:

1. või liik;
2. netokaal;
3. sort;
4. pakkimise kuupäev;
5. GOST 37—55;
6. paki jaehind.

d) Koorevõi pakkimine ning markeerimine plekknõudesse ja sulatatud või pakkimine klaas- või plekknõudesse peab toimuma ja vastama GOST 1506—52 nõuetele «Konservide pakkimine, pakend ja markeerimine metall- ja klaastarasse».

26. Või transportimine peab toimuma täielikus vastavuses kiireltriiknevate vedude transpordi organiseerimise eeskirjale.

Või transportimine vabrikust tootmisbaasidesse, samuti ka raudteejaamadeni ning kauplustesse toimub auto, autokülmuti või isothermilise autoveokiga. Võid on lubatud transportida lahtise autoga ainult siis, kui taara on kaetud presendiga või eriliste tekkidega.

27. Võid tuleb säilitada kastidesse või tünnesse pakitult riita laotuna vabriku, baasi või külmoone külmutuskambrites; jae- ja ühiskondliku tootlustamise võrgule üleandmisel ei tohi või temperatuur olla üle $+10^{\circ}\text{C}$; jae- ja ühiskondliku tootlustamise ettevõtetes tuleb või säilitada temperatuuris mitte üle $+12^{\circ}\text{C}$ juures.

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	R I I K L I K S T A N D A R D	GOST 1288—55
	SULATATUD LOOMSED TOIDURASVAD	Asendab GOST-i 1288—41
		Grupp N12

Käesolev standard kehtib looma- (veise-), lamba-, sea-, kondi- ja segarasva kohta, mis on määratud toiduks ja on saadud looma rasvkudedest ja kontidest väljasulatamise teel.

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Olenevalt lähtetoorainest jagunevad sulatatud loomsed toidurasvad: looma- (veise-), lamba-, sea-, kondi- ja segarasvadeks.

Olenevalt kvaliteedist jaotatakse kõik rasvad peale segarasva kahte sorti: kõrgem ja esimene.

2. Rasvade väljatöötlemist teostatakse NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogiliste juhendite järgi; silmas pidades veterinaar-sanitaar eeskirju.

3. Organoleptiliste ja tehnilis-keemiliste näitajate järgi peavad rasvad vastama järgmistele nõuetele:

Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeerium ja NSV Liidu Kaubandusministeerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee 11. VIII 1955.	Kehtestamise tähtaeg 1. X 1955.
--	---	---------------------------------------

Näitajad	Rasvade liigid ja sordid			
	Looma (veise)		Lamba	
	kõrgem	esimene	kõrgem	esimene
Värvus 15—20° C temperatuuri juures	Kahvatukollasest kuni kollaseni	Kahvatukollasest kuni kollaseni	Valgest kuni kahvatukollaseni	Valgest kuni kollaseni
Lõhn ja maitse	Normaalne, iseloomulik antud rasva liigile, mis on välja sulatatud värsketest toorainest, ilma kõrvalmaitse ja lõhnata	Sama mis kõrgemal sordil, lubatakse meeldiva prae lõhnaga	Normaalne, iseloomulik antud rasva liigile, mis on välja sulatatud värsketest toorainest ilma kõrvalmaitse ja lõhnata	Sama mis kõrgemal sordil, lubatakse meeldiva prae lõhnaga
Läbipaistvus sulatatud olekus	Läbipaistev	Läbipaistev	Läbipaistev	Läbipaistev
valgusmõõtja skaala ühiku järgi mitte üle	40	40	40	40
Konsistents 15—20° C temperatuuris	Tihed või kõva	Tihed või kõva	Tihed või kõva; sabarasvale taoline	— määrde
Niiskusesisaldus %des, mitte üle	0,2	0,3	0,2	0,3
Happesuse arv mitte üle	1,2	2,2	1,2	2,2

Näitajad	Rasvade liigid ja sordid					
	Sea			Kondi		
	kõrgem	esimene	kõrgem	kõrgem	esimene	Sega
Värvus 15—20° C temperatuuris	Valge	Valge, lubataktase tuhmhallikat varjundit	Valgest kuni kollaseni	Valgest kuni kollaseni, lubataktase hallikat varjundit	Valgest kuni kollaseni, lubataktase hallikat ja rohkekat varjundit	Valgest kuni tumekollaseni, lubataktase hallikat ja rohkekat varjundit
Lõhn ja maitse	Normaalne, iseloomulik antud rasvaliigile, mis on välja sulatatud värskest toorainest (pekk, neerurasv), ilma kõrvalmaitse ja lõhnata	Sama mis kõrgemal sordil, lubataktase meeldivat prae lõhna	Normaalne, iseloomulik antud rasvaliigile, mis on välja sulatatud värskest toorainest, lõhna ilma kõrvalmaitse ja lõhnata	Sama mis kõrgemal sordil, lubataktase meeldivat prae ja puljongi lõhna	Sama mis kõrgemal sordil, lubataktase meeldivat prae, puljongi, võrtside ja suitsu maitset ning lõhna	Iseloomulik loomarasvadele, lubataktase prae, rasvakõrna, puljongi, võrtside ja suitsu maitset ning lõhna
Läbipaistvus:	Läbipaistev	Läbipaistev	Läbipaistev	Läbipaistev	Läbipaistev	Lubatakse sogasust
sulatatud olekus	40	40	45	45	45	—
valgusmõõtja CZ-A skaala ühiku järgi						

Näitajad	Rasvade liigid ja sordid					
	Sea		Kondi		Sega	
	kõrgem	esimene	kõrgem	esimene		
Konsistents	Määrdataoline või tihe					Vedel, määrdataoline või tihe
Niiskuse sisaldus %-des mitte üle	0,25	0,3	0,25	0,3	0,5	Vedel, määrdataoli- ne või tihe
Happesuse arv mitte üle	1,2	2,2	1,2	2,2	3,5	

Märkus:

1. Looma- (veise-), lamba- ja kondirasvades lubatakse rohekat varjundit. Need rasvad ei kuulu pikaajaliseks säilitamiseks ja transportimiseks kaugetesse rajoonidesse.
2. Läbipaistvus valgusemõõtja CZ-A skaala ühikute järgi määratakse ainult vaidluse puhul.
3. Segarasv, rohaka varjundiga, kõrbenud rasvakõrna, vürtside ja suitsu lõhnaga, ei lubata reaalseerida kaubandusvõrgus ja ühistoitlustamise ettevõtteis.

II. VASTUVÖTU-EESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

4. Iga rasvapartii kvaliteedi määramist teostatakse tehnilis-keemiliste ja organoleptiliste näitajate järgi.

Partii all mõistetakse ükskõik millist üheliigilist ja -sordilist rasvakogust, mis on vormistatud ühe kvaliteedi tunnistusega ja on esitatud üheaegselt üleandmisele-vastuvõtmisele või järelevaatusele.

5. Rasva väljastamisel antakse ettevõtte poolt kindlaksmääratud vormikohane kvaliteeti tõendav dokument või pannakse saatelehele tööstus-veterinaarse kontrolli osakonna tempel.

6. Rasvade ärasaatmisel raudtee- või veetranspordiga peab iga ärasaadetava rasvapartiiga kaasnema Riikliku Toidukaupade kvaliteedi inspeksiooni sertifikaat ja laboratoorse analüüsi andmed. Inspeksiooni punkti puudumisel lisatakse kvaliteedi tunnistus ja laboratoorse analüüsi andmed.

7. Rasvade vastuvõtmist teostatakse kvaliteeti tõendavate saatedokumentide alusel, järele vaadates iga pakendiühikut. Rasva organoleptiliseks ja laboratoorseks uurimiseks avatakse valikkorras üksikud pakendid.

8. Vaidluste puhul annab lõpliku otsuse sulatatud loomsete toidurasvade kvaliteedi kohta NSV Liidu Kaubandusministeriumi Riiklik Toidukaupade kvaliteedi inspeksioon.

9. Vagunpartiide vastuvõtmisel võetakse ja avatakse vastuvõtja valikul igast rasva liigist ja sordist 10% pakendühikust.

Väikeste partiide (vähem kui üks vagun) vastuvõtmisel avamisele kuuluvate pakendühikute arvu määrab kindlaks vastuvõtja, kuid mitte vähem kui kolm pakendühikut.

Igast väikesesse taarasse pakitud rasvapartiist võetakse vastuvõtja valikul iga saja (100) ühiku kohta mitte vähem kui üks pakendühik.

Riknemise juhtudel ehk sertifikaadile või kvaliteedi tunnistusele märgitud andmetele mittevastavuse korral avatakse kõik pakendühikud.

10. Rasva laboratorset uurimist teostatakse OST NKMMMP 5 järgi.

III. PAKEND JA MARKEERING

11. Rasvad pakitakse:

- a) puit- või stantsitud vineertünnidesse;
- b) kartongist, paberist ja klaasist rasva mitteläbilaskvasse taarasse, mahutavusega mitte üle 500 g, plekist taarasse — mitte üle 10 kg.

On lubatud kõrvalekaldumisi netokaalus kuni $200\text{ g} \pm 2\%$; 200 kuni $500\text{ g} \pm 1\%$;

- c) laud-, vineer- või kartongist kastidesse mitte üle 30 kg (välja arvatud kondirasvad).

12. Tünnid ja kastid peavad olema kuivast, tervest puidust, seestpoolt hõõveldatud, tihedad, vastupidavad, puhtad ja kuivad, ilma kõrvallõhnadeta. Tünnide töötlemise kvaliteet, kokkupanek ja kinnitus peavad vastama GOST 4637—51, GOST 128—51 ja GOST 5958—51 nõuetele.

Teistkordsel kasutamisel peab taara olema puhastatud ja desinfitseeritud.

Enne rasvade valamist männipuust tünnidesse peavad tünnid olema tingimata seestpoolt kaetud vedelklaasist kaitsekihiga või kuumutatud (põletatud), läbi aurutatud ja pestud.

13. Vineer-, laud- ja kartongist kastid peavad olema seest kaetud pergamentiga, väikepakendite pakendiks - ettenähtud kartongist taarat on lubatud parafineerida.

14. Iga pakendühik markeeritakse trafareti abil (mittemahapestava ja lõhnatu värviga) või lipiketiketiga, millel on märgitud järgmised andmed:

- a) ministeeriumi, ettevõtte nimetus;
- b) rasva liik ja sort;
- c) bruto- ja netokaal;
- d) tootmise kuupäev;
- e) partii number ja koha järjekorra number (tünn, kast);
- f) GOST-i number.

15. Igal väikepakendi ühikul peab olema tempel või etikett järgmiste andmetega:

- a) ministeeriumi nimetus;
- b) ettevõtte nimetus või ettevõtte vabriku märk;
- c) rasva liik ja sort;
- d) netokaal;
- e) hind;
- f) tootmise kuupäev;
- g) pakkiija number;
- h) GOST-i number.

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	RIIKLIK STANDARD	GOST 5540—55
	HAPUKOOR Tehnilised tingimused	Asendab GOST-i 5540—50
		Grupp N17

Käesolev standard kehtib hapukoore kohta, mida toodetakse pastöriseeritud röösa koorest hapendamise teel piimhappe streptokoki puhaskultuuride juuretisega.

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Hapukoor peab olema valmistatud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogiliste juhendite järgi, silmas pidades NSV Liidu Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspeksiooni poolt kehtestatud norme ja eeskirju.

Konserveerivaid, värvivaid ja muid võõraid ei ole lubatud kasutada.

2. Hapukoore valmistamiseks kasutatakse:

- pastöriseeritud rööska koort;
- plastilist soolamata rööska koort;
- kõrgema sordij soolamata võid;
- täis- ja kooritud lehmapiima;
- pihustuse teel kuivatatud täis- ja kooritud kuiva lehmapiima;
- kuiva rööska koort.

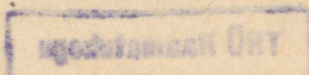
3. Hapukoore valmistamiseks kasutatav tooraine peab vastama kehtivaile standarditele, viimaste puudumisel — tehnilistele tingimustele.

4. Olenevalt keemilistest ja organoleptilistest näitajatest jaotatakse hapukoor kahte sorti: kõrgem ja esimene.

Esitanud NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste
Tööstuse Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mööduriistade Komitee
29. VI 1955.

Kehtestamise
tähtaeg
1. X 1955.



5. Hapukoor peab vastama füüsikalis-keemiliste näitajate järgi järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Kõrgem sort	Esimene sort
Rasva sisaldus %-des mitte alla	30	30
Happesus kraadides	65—90	65—110
Temperatuur °C tööstusest väljastamisel mitte üle	10	10

6. Hapukoor peab vastama organoleptiliste näitajate järgi järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Kõrgem sort	Esimene sort
Maitse ja lõhn	Puhas, piimahapu, tunduva pastöriseerimise maitse ja aroomiga, ilma kõrvalmaitse ja lõhnata	Sama, mis kõrgemal sordil. Lubatakse nõrgalt väljenduvaid sööda, sulatatud või, taara (puu) ja nõrka kibekat kõrvalmaitset
Konsistents	Ühtlane, möödukalt paks, ilma rasva- ja valgukohupiima-) terakesteta, läikiva välimusega	Sama, mis kõrgemal sordil. Lubatakse mitte-küllaldast paksust, kergelt tombulisust, teralisust ja kergelt venivust
Värvus	Valgest kuni õrnkollaseni	

7. Hapukoor ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe.

II. VASTUVÖTU-EESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

Tööstuse poolt väljastatav hapukoor peab olema järele vaadatud tööstuse-valmistaja tehnilise kontrolli osakonna (laboratooriumi) poolt.

Tööstus-valmistaja peab garanteerima, et väljastatav hapukoor vastab käesolevale standardile ja peab lisama igale hapukoorepartiiile kindlaksmääratud vormikohase kvaliteeti tõendava dokumendi.

9. Partii all mõistetakse ükskõik millist ühesuguste keemiliste näitajatega hapukoorekogust, mis on määratud ühe- aegsele üleandmisele — vastuvõtmisele.

10. Kauba saajal on õigus teostada hapukoore kvaliteedi kontrolli ja tema näitajate vastavust käesolevale standardile, rakendades proovide võtmise ja katsetamismeetodi p. 12 toodud eeskirju.

11. Katsetamisel saadud mitterahuldava tulemuse puhul teostatakse korduskatsetused kahekordistatud proovide kogusega.

Korduskatsetusel saadud mitterahuldavate tulemuste puhul kas või ühe näitaja osas ei kuulu hapukoore partii väljastamisele.

12. Hapukoore proovide võtmist ja katsetamist teostatakse vastavalt GOST-ile 3622—47 «Piim ja piimasaadused. Proovide võtmine ja ettevalmistus analüüsiks», GOST-ile 3623—47 «Piim ja piimasaadused. Pastöriseerimine ja võõrainetes sisalduse määramine», GOST-ile 3624—47 «Piim ja piimasaadused. Happesuse määramise meetodid», GOST-ile 5867—51 «Piim ja piimasaadused. Rasvasisalduse määramise meetodid».

III. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

13. Hapukoor peab olema pakitud kehtivate GOST-ide järgi puhtaisse, vastupidavasse, netokaaluga kuni 100 kg puitpüttidesse või tünnidesse, mis on eelnevalt hästi läbi aurutatud ja jahutatud ning ei halvenda toote kvaliteeti, või tehniliste tingimuste järgi metallist, hästi tinutatud piimanõudesse (bidoonidesse).

Taara täidetakse hapukoorega kuni ülemise ääreni. Hapukoor puittaaras kaetakse pealt mitkaliga, pergamentiga või värvitu tsellofaaniga ja suletakse tihedalt kaanega, mis paigutatakse küljelaudade uretesse ja kinnitatakse väljastpoolt vitsaga.

Lubatakse kaane kinnitamist traatnaeltega. Hapukoor metalltaaras suletakse tihedalt kaanega, millele on kümme või pergament vahele asetatud.

Hapukoorega piimanõud (bidoonid) peavad olema plombeeritud.

Märkus: Hapukoore väljastamist realiseerimiseks metalltaaras lubatakse ainult linna piimatööstustest.

14. Puittaara kaanele kantakse trafareti või kummitempli abil mittemahapestava ja lõhnatu värviga loetav markeering järgmiste andmetega.

a) Maa koorejaamadest saatmise puhul linna piimatööstustesse:

- 1) tööstuse nimetus või registreerimise number;
- 2) toote nimetus ja sort;
- 3) püti (tünni) järjekorra number ja toote valmistamise kuupäev;
- 4) bruto-, taara- ja netokaal;
- 5) meistri nimi;
- 6) saaja aadress.

b) Hapukoore väljastamine linna piimatööstustest või ladudest realiseerimiseks:

- 1) ministeeriumi, peavalitsuse, tööstuse nimetus;
- 2) toote nimetus ja sort;
- 3) bruto-, taara- ja netokaal;
- 4) püti või tünni järjekorra number kaanel ja taara küljelaual ning hapukoore müügile laskmise kuupäevad;
- 5) GOST «5540—55».

Hapukoore väljastamisel linna piimatööstustest puittaaras lubatakse värviga markeerimist asendada kaanele kleebitud paberist etiketiga.

15. Hapukoore pakkimisel metallist tinutatud taarasse kleebitakse taara küljele paberist etikett või kinnitatakse lipik, kus on näidatud kõik vajalikud andmed vastavalt p. 14.

16. Pakitud hapukoor tuleb väljastada 100, 200, 300 ja 500 g netokaaluga klaastaaras ja parafiinitud kartongist tassides.

Kõrvalekaldumisi kaalus võib olla mitte üle:

hapukoore pakkimisel taarasse mahuga 100 ja 200 g $\pm 3\%$

„ „ „ „ 300 ja 500 g $\pm 2\%$

Klaaspurgid ja parafiinitud kartongist tassikesed hapukoorega peavad olema tihedalt suletud, mis hoiab hapukoort mustumisest. Sulgemismaterjal ei tohi halvendada hapukoore kvaliteeti; sulgemiseks peab kasutama parafiinitud kartongist kettaid (rõngaid) või pergamendist panderolle-etikette.

Igale purgi etiketile või kartongist kettale peab olema märgitud järgmised andmed:

- a) ministeeriumi, peavalitsuse ja tööstuse nimetus;
- b) toote nimetus, sort ja netokaal;
- c) väljalaske kuupäev;
- d) hind;
- e) «GOST 5540—55»..

17. Suletud klaaspurkidesse või kartongist tassikestesse pakitud hapukoor väljastatakse tööstustest kartongist või puhtais puitkastides, netokaaluga kuni 10 kg.

Puukastid peavad olema plombeeritud.

Kartongist kastid kleebitakse kinni panderolliga, panderolli asemel on lubatud kasutada ka etikette.

Etiketid kleebitakse kasti külgeinalle. Etiketil peavad olema järgmised andmed:

- a) ettevõtte nimetus;
- b) toote nimetus, sort ja netokaal;
- c) ühikute kogus ja pakendi kaal;
- d) pakkimise kuupäev, partii ja kasti järjekorra number;
- e) pakkija number.

18. Hapukoore transportimine peab toimuma kiireltriiknevate vedude transpordi organisatsioonide eeskirjade kohaselt.

Hapukoore vedu tööstustest kauba ladudesse ja kauplustesse, samuti ka raudteejaamadest baasidesse teostatakse refrigeraatorautodega (autokülmuti) või isotermiliste ja kinniste masinatega.

Hapukoore vedu lahtiste autodega lubatakse tingimusel, et taara hapukoorega on kaetud presendiga.

19. Tööstuses, kaubandusvõrgus ja ühistoitolustamise ettevõtteis tuleb hapukoort säilitada NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi Riikliku Peasaninspektsiooni poolt 25. IV 1952. a. kinnitatud juhendi «Eriti kiirelt riknevate toodete realiseerimise ja säilitamise sanitaareeskirjad, tingimused ja tähtajad» kohaselt.

NSVL	RIIKLIK STANDARD	GOST 7533—55
NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee	KOHUPIIM Tehnilised tingimused	Asendab GOST-i NKMMMP 47
		Grupp N17

Käesolev standard kehtib kohupiima kohta, mis on ette nähtud nii otseseks tarbimiseks toiduna kui ka kohupiimasaaduste tootmiseks.

I. LIIGID

1. Olenevalt piima ümbertöötlemise viisist, jaguneb kohupiim kahte liiki:

a) kohupiim pastöriseeritud piimast, mis on ette nähtud otseseks tarvitamiseks toiduna ja kohupiimasaaduste tootmiseks;

b) kohupiim pastöriseerimata (toorest) piimast, kasutatakse pooltoodete (juustumass, keedupirukad), sulatatud ja kuumutatud juustude ja kohupiimasaaduste valmistamiseks, mis enne toiduks tarvitamist vajavad termilist töötlemist ühisteitlustamise võrgus.

2. Olenevalt rasvasisaldusest jaguneb kohupiim kolme kategooriasse:

a) kohupiim, 20%-lise rasvasisaldusega;

b) kohupiim, 9%-lise rasvasisaldusega;

c) kohupiim, rasvata.

II. TEHNILISED TINGIMUSED

3. Kohupiim peab olema valmistatud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeriumi tehnoloogiliste juhendite järgi, silmas pidades NSV Liidu Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspektsiooni poolt kehtestatud norme ja eeskirju.

4. Kohupiima valmistamiseks ei ole lubatud kasutada esimese seitsme päeva jooksul pärast poegimist ja 15 päeva jooksul enne poegimist lüpsitud lehmade piima.

5. Kohupiima valmistamiseks määratud piim peab vastama GOST 352—41 «Lehmapiim» nõuetele.

Esitanud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministerium	Kinnitanud Standardite, Mõõtude ja Mööduriistade Komitee 29. VI 1955.	Kehtestamise tähtaeg 1. X 1955.
--	---	---------------------------------------

6. Olenevalt organoleptilistest ja keemilistest näitajatest jaguneb kohupiim kahte sorti: kõrgem ja esimene.

7. Kohupiim peab vastama keemiliste näitajate järgi järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Kohupiim 20% lise rasvasisaldusega		Kohupiim 9% lise rasvasisaldusega		Kohupiim rasvata	
	kõrgem sort	esimene sort	kõrgem sort	esimene sort	kõrgem sort	esimene sort
Rasvasisaldus %-des mitte alla	20	20	9	9	—	—
Niiskusesisaldus %-des mitte üle	65	65	73	73	80	80
Happesus kraa- dides mitte üle	200	225	210	240	220	270

8. Kohupiim peab vastama organoleptiliste näitajate järgi järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Kohupiim, kõrgem sort	Kohupiim, esimene sort
Maitse ja lõhn	Puhas, õrn, hapupiim, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata	Sama mis kõrgemal sordil. Lubatakse mitte puhast maitset, nõrgalt väljenduv sööda, taara (puu) kõrvalmaitseid ja samuti nõrka kibedat maitset
Konsistents	Õrn. Lubatakse õrna, kuid mitte ebaühtlast	Sama mis kõrgemal sordil. Lubatakse kobeda konsistentsiga ja rasvata kohupiimal nõrka piima-vee eristumist ja pudenevust.
Värvus	Valge, kergelt kollakas, kreemika varjundiga	Valge, kerge kollaka varjundiga
	Ühtlane kogu massi ulatuses	

III. VASTUVÖTU-EESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

9. Tööstusest väljastatav kohupiim peab olema järele vaadatud tööstuse-valmistaja tehnilise kontrolli osakonna või laboratooriumi poolt. Tööstus-valmistaja peab garanteerima, et väljastatav kohupiim vastab käesolevale standardile ja peab lisama igale kohupiimapartiile kindlaksmääratud vormikohase kvaliteeti tõendava dokumendi.

10. Partii all mõistetakse ükskõik millist üheliigilist ja samasse kategooriasse kuuluvat kohupiimakogust, mis on ette nähtud üheaegsele üleandmisele-vastuvõtmisele.

11. Saajal on õigus teostada kohupiima kvaliteedi kontrolli tema näitajate vastavuse kohta käesoleva standardi nõuetele, rakendades proovivõtmist ja katsetamist p. 13 kohaselt.

12. Mitterahuldavate tulemuste puhul ükskõik millise katsetuse osas teostatakse kordusuurimised kahekordistatud proovide kogusega.

Kordusuurimisel saadud mitterahuldavate tulemuste puhul kas või ühe näitaja osas kohupiimapartii ei kuulu väljastamisele.

13. Kohupiima proovide võtmist ja katsetusi teostatakse vastavalt GOST-ile 3622—47 «Piim ja piimasaadused. Proovide võtmine ja ettevalmistus analüüsimiseks», GOST-ile 3623—47 «Piim ja piimasaadused. Pastöriseerimise ja võõrainete sisalduse määramise meetodid», GOST-ile 3624—47 «Piim ja piimasaadused. Happesuse määramise meetodid», GOST-ile 3626—47 «Piim ja piimasaadused. Niiskuse- ja kuivainete sisalduse määramise meetodid», GOST-ile 5867—51 «Piim ja piimasaadused. Rasvasisalduse määramise meetodid».

IV. PAKEND, MARKEERING. TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

14. Kohupiim, 20%-lise rasvasisaldusega, lastakse kaubandusvõrku ainult pakitud kujul. Üksikute tarbijate nõudmisel lubatakse 20%-lise rasvasisaldusega kohupiima väljastada pakkimatult.

9%-lise rasvasisaldusega ja rasvata kohupiima võib väljastada nii pakitult kui ka pakkimatult.

15. Pakitud kohupiim jahutatud kuni temperatuurini mitte üle -8°C või külmutatud kuni temperatuurini mitte üle -10°C lastakse müügile pakkides netokaaluga 250, 500, 700 ja 1000 g.

16. Pakitud kohupiima kaalus on lubatud järgmised kõrvalekaldumised %-des.

Pakendi kaal	Kaalus lubatud kõrvalekaldumised %-des		
	20%-lise ja 9%-lise rasvasisaldusega ning rasvata jahutatud kohupiimad	Külmutatud kohupiim	
		20%-lise ja 9%-lise rasvasisaldusega kohupiim	Rasvata kohupiim
250	±2,5	mitte üle —5,0	mitte üle —4,0
500	±2,0	„ „ —4,5	„ „ —3,5
700	±1,5	„ „ —4,0	„ „ —3,0
1000	±1,0	„ „ —3,5	„ „ —2,5

Märkus: Külmutatud pakitud kohupiima kaaluline kõrvalekaldumine on arvestatud kohupiima säilitamise juures tähtajaga mitte üle kahe kuu.

17. Pakitud kohupiim peab olema keeratud puhtasse pergamenti või värvita tsellofaani.

Sissekeeratud kohupiim peab olema asetatud kartongist karpi või tsellofaanpakki.

18. Iga kohupiima paki peal peab olema mittemahapestava värviga etikett, panderoll või pealkiri järgmise sisuga:

a) ministeeriumi, peavalitsuse, ettevõtte nimetus;

b) toote nimetus, rasvasisaldus, sort ja töötlus —, pastöriseeritud piimast;

c) netokaal;

d) pakkimise kuupäev;

e) GOST 7533—55;

f) hind.

Tsellofaan pakkidesse pakitud kohupiima etikettimist teostatakse paki peale või asetatakse trükitud etikett paki sisse. Igasse karpi või tsellofaanpakki asetatakse kontrolltalong, kus on näidatud brigaadi number.

19. Karpidesse või tsellofaanist pakkidesse pakitud kohupiim tuleb ettevõtteist väljastada puhtais puit- või kartongist kastides netokaaluga kuni 20 kg.

Kartongist kaste kleebitakse kinni panderolliga, panderolli asemel on lubatud kasutada etiketti.

Puust kastidele kleebitakse etikett ehk trafarett või kantakse kummitempli abil mittemahapestava, lõhnata värviga selgeltloetav markeering.

Panderollile, etiketile või trafaretile tuleb märkida:

- a) ettevõtte nimetus;
- b) saaduse nimetus, rasvasisaldus ja sort;
- c) netokaal;
- d) üksuste kogus ja pakendi kaal;
- e) pakkimise kuupäev;
- f) partii number;
- g) kasti järjekorra number;
- h) pakkija number.

Markeering kantakse kasti külgeinale.

Puitkast plombeeritakse, kuid vedude puhul teistesse linnadesse tuleb kastikaas naeltega kinnitada tihedalt kastiseinte külge.

Märkus: kohupiima vedu veetranspordiga on lubatud ainult puitkastides.

20. 9%-lise rasvasisaldusega ja rasvata kohupiim pakitakse kehtivate GOST-ide nõuetele vastavasse kuni 100 kg mahutavusega hästi läbiaurutatud ja jahutatud puittünnidesse või tüvikoonusekujulistesse püttidesse, mis ei halvenda toodete kvaliteeti.

Kaubandusvõrku väljastamisel lubatakse kohupiima pakida puhtaisse tehnilistele tingimustele vastavasse hästi tinutatud metallist piimanõudesse (bidoonidesse).

21. Taara peab olema kohupiimaga tihedalt täidetud ülemise ääreni, kaetakse pergamentiga või värvitu tsellofaaniga ja kaanestatakse tihedalt. Puitpüti kaas peab olema kinnitatud kaanele asetatud vitsaga ja naelutatud sein külge.

22. Puitpüti või tünni kaanele kantakse loetav markeering trafareti või kummitempli abil mittemahapestava ja lõhnata värviga, kus on näidatud: maa koorejaamadest saatmise puhul linna piimatööstustesse:

- a) tööstuse nimetus või registreerimise number;
- b) toote nimetus, rasvasisaldus, sort ja missugusest, toorest või pastöriseeritud piimast on kohupiim valmistatud;
- c) tünni või püti järjekorra number ja tootmise kuupäev;
- d) bruto-, taara- ja netokaal;
- e) meistri nimi;
- f) saaja aadress.

Kohupiima väljastamisel realiseerimiseks linna piimatööstustest või ladudest:

- a) ministeeriumi, peavalitsuse, ettevõtte nimetus;
- b) toote nimetus, rasvasisaldus, sort ja missugusest, toorest või pastöriseeritud piimast on kohupiim valmistatud;
- c) bruto-, taara- ja netokaal;
- d) püti või tünni järjekorra number, kaanel ja küljalaulal;
- e) müügilelaskmise kuupäev;
- f) «GOST 7533—55».

Kohupiima väljastamisel linna piimatööstustest kaubandusvõrku on lubatud värviga markeerimise asemel kasutada etiketi kleepimist kaanele.

Kohupiima pakkimisel metalltaarasse kleebitakse taara küljele paberist etikett või riputatakse lipik käesolevas punktis äranäidatud andmetega. Piimanõud (bidoonid) peavad olema plombeeritud.

23. Kohupiima transportimine peab toimuma kiirelt riknevate vedude transpordi organisatsioonide eeskirjade kohaselt.

Kohupiima vedu tööstustest kaubandusvõrku, külmhoonetesse, kauplustesse, samuti raudteejaamadest baasidesse teostatatakse refrigeraatorautodega (autokülmuti) või kinniste masinatega.

Kohupiima vedu lahtiste autodega lubatakse tingimusel, et taara kohupiimaga on kaetud presendiga.

24. Jahutatud kohupiima säilitamist tööstuses, kaubandus- ja ühistoituseliste võrgus tuleb teostada NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi Riikliku Peasaninspektsiooni poolt 25. IV 1952. a. kinnitatud juhendi «Eriti kiirelt riknevate toodete realiseerimise ja säilitamise sanitaareeskirjad, tingimused ja tähtajad» kohaselt.

Külmutatud kohupiima tuleb hoida külmhoonetes; rasvaga kohupiima temperatuuris —8 kuni —12° C, rasvata — temperatuuris —14 kuni —18° C.

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	R I I K L I K S T A N D A R D	GOST 7616—55
	KÕVAD LAABIJUUSTUD	Asendab Grupp N17

Käesolev standard kehtib tahkete naturaalsete laabijuustude kohta.

I. SORTIMENT, KUJU, MÕÖTMED JA KAAL

1. Juustusid toodetakse:

- a) pressitavad madaltemperatuuriga teisel ülessoojendamisel — hollandi, kostromaa, jaroslavli, stepi, ugliši;
- b) pressitavad madaltemperatuuriga teisel soojendamisel ja tšederiseerimisega juustumassist — tšedar, mäe-altai;
- c) pressitavad kõrgetemperatuuriga teisel ülessoojendamisel — šveitsi, altai, nõukogude, moskva;
- d) isepressitavad, kleepuva libeda koorega — volga, läti.

GOST-i 4824—49, GOST-i 525—41, GOST-i 4825—49, GOST-i 526—41, GOST-i 527—41, GOST-i 4823—49, GOST-i 524—41, GOST-i 837—41 ja GOST-i 523—41

Esitanud NSV Liidu
 Liha- ja Piimasaaduste
 Tööstuse Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
 ja Mõöduriistade Komitee
 8. VIII 1955.

Kehtestamise
 tähtaeg
 1. X 1955.

GOST 7616—55

Kõvad laabijuustud

2. Kujult, mõõtmeilt ja kaalult peavad juustud vastama järgmistele nõuetele.

Juustu nimetus	Juustu kuju	Mõõdud sm				Kaal kg
		pikkus	laius	kõrgus	läbimõõt	
Hollandi, ümargune	Kerakujuline, ühtlase jämendusega	—	—	10—16	13—15	2—2,5
Hollandi, liiput	Kerakujuline, ühtlase jämendusega	—	—	7—8	7—8	0,4—0,5
Hollandi, kangikujuline suur väike	Täisnurkne kang, kergelt ümardatud kantidega ja kergelt kumerate külgpindadega Sama	28—30	14—15	10—12	—	5—6
Kostromaa suur väike	Madal silinder, kergelt kumerate külgpindadega, ümardatud kantidega. Ülemine ja alumine pind võivad olla kergelt kumerad Sama	17—18	11—12	7—8	—	1,5—2
Jaroslavl	Kõrge silinder	—	—	25—35	32—36	9—12
		—	—	8—10	26—28	5—6
		—	—	—	8—10	2—3

järg

Juustu nimetus	Juustu kuju	Mõõdud sm				Kaal kg
		pikkus	laius	kõr- gus	läbi- mõõt	
Stepi	Ruudukujulise põhjaga kergelt kumerate külgpindadega kang . . .	23—24	23—24	8—9	—	5—6
Uglitši	Kergelt kumerate külgpindadega täisnurkne kang	24—25	11—13	6—8	—	2—3
Tšedar	Püstloodse külgpinnaga ja lameda ülemise ja alumise põhjaga kõrge silinder	—	—	28—30	36—37	30—33
Mäe-altai	Madal silinder või tüvikoonus	—	—	9—14	34—36	10—15
	Tüvikoonuse ülemine osa	—	—	—	34—35	
	Tüvikoonuse alumine osa	—	—	—	35—36	
Sveitsi	Kergelt kumera külgpinnaga madal silinder, ülemine ja alumine pind võivad olla kergelt kumerad	—	—	12—18	70—80	50—100

Järg

Juustu nimetus	Juustu kuju	Möödud sm				Kaal kg
		pikkus	laius	kõrgus	läbimõõt	
Altai	Kergelt kumera külgpinnaga madal silinder, ülemine ja alumine pind võivad olla kergelt kumerad	—	—	10—13	30—40	12—20
Nõukogude	Kergelt lõigatud vertikaalsete kantidega ja kumerate külgpindadega täismurkne kang, ülemine ja alumine pind võivad olla kergelt kumerad	48—50	18—20	12—17	—	12—16
Moskva	Kõrge silinder, lubatud kerge ovaalsus	—	—	30—40	14	6—8
Läti	Rundkujuline kang, kergelt ümardatud kantidega ja kergelt kumerdatud külgpindadega	16—17	16—17	7—9	—	2,2—2,5
Volga	Kergelt kumerate külgpindadega kang ja kergelt ümardatud kantidega	24—25	13—14	8—9	—	2,5—3

II. TEHNILISED TINGIMUSED

3. Juustud peavad olema valmistatud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogiliste juhendite järgi, silmas pidades NSV Liidu Üleliidulise Riikliku Sanitaarispektsiooni poolt kehtestatud norme ja eeskirju.

4. Juustude valmistamiseks tuleb kasutada järgmisi tooraineid ja materjale:

a) lehmapiima, mis vastab juustu valmistamiseks esitatud nõuetele;

b) laabipulbrit või pepsiini;

c) keedusoola, mitte alla esimest sorti;

d) toidu salpeetrit, mitte üle 30 g 100 kg piima kohta;

e) tehnilist kaltsiumkloriidi, 1. sorti (mitte üle 40 g 100 kg piima kohta);

f) taimset värvi juustutaigna ja värvi juustukoore või parafiini värvimiseks;

g) parafiini (lõhnata), vaha, tseresiini või nende sulatisi (juustu pealispinna katmiseks).

Kõik loetletud materjalid peavad kvaliteedilt vastama keh-tivaile standarditele, viimaste puudumisel aga tehnilistele tingimustele.

Juustutaigna, samuti juustu pealispinna või parafiini värvimiseks, võib kasutada NSV Liidu Üleliidulise Riikliku Sanitaarispektsiooni poolt lubatud värve.

5. Juustud peavad vastama füüsikalise-keemiliste näitajate poolest järgmistele nõuetele:

Tabel 2

Juustu nimetus	Rasvasisaldus kuivaines %-des mitte alla	Niis- kuse- sisal- dus %-des mitte üle	Keedu- soola %-des
Hollandi, ümmargune	50	43	2,0—3,5
Hollandi, liliput	50	43	2,0—3,5
Hollandi, kangikujuline suur ja väike	45	44	2,0—3,5
Kostromaa, suur ja väike	45	44	1,5—2,5
Stepi	45	44	2,0—3,5
Jaroslavl	45	44	1,5—2,5

Juustu nimetus	Rasvasisaldus kuiv-aines %/o-des mitte alla	Niiskusesisaldus %/o-des mitte üle	Keedusoola %/o-des
Uglitši	45	45	1,5—2,5
Tšedar	50	44	1,5—2,5
Mäe-altai	50	44	1,5—2,5
Sveitsi	50	42	1,5—2,5
Altai	50	42	1,5—2,5
Nõukogude	50	42	1,5—2,5
Moskva	50	42	1,5—2,5
Läti	45	48	2,0—3,5
Volga	45	48	2,0—3,5

Märkus: Juustu kuivaine rasvasisalduses on üksikjuhtudel lubatud käesolevast standardist kõrvalekaldumisi vähenemise poole kuni 2%.

6. Juustu lubatakse väljastada realiseerimiseks vanusega mitte alla:

- a) Hollandi ümmargune, hollandi kangikujuline suur, kostromaa suur ja väike, stepi 2,5 kuud
- b) hollandi kangikujuline väike, jaroslavli, uglitši, läti ja volga 2 „
- c) tšedar, mäe-altai 3 „
- d) altai, nõukogude, moskva 4 „
- e) šveitsi 6 „
- d) hollandi liliput 35 päeva

7. Organoleptiliste näitajate järgi peavad juustud vastama tabelis nr. 3 toodud nõuetele.

Tabel 3

Näitajate nimetused	Hollandi	Kostromaa	Jaroslavli	Stepi
Välimus	Koorik on ühtlane, õhuke, ilma vigadeta ja ilma paksu koorealuse kihita, kaejuustude pealispind või parafiini seguga	Koorik on ühtlane, õhuke, ilma vigadeta ja ilma paksu koorealuse kihita, kaejuustude pealispind või parafiini seguga	Juustu pealispind või parafiini seguga	Juustu pealispind või parafiini seguga
Maitse ja lõhn	Puhas, omane antud juustuliigile, maitse ja aroom omab teravust ja kerget happesust	Puhas, antud juustuliigile omane maitse ja aroom	Puhas, antud juustuliigile omane kerget hapukas maitse ja aroom	Juustu pealispind või parafiini seguga Puhas, antud juustuliigile omane terav maitse ja aroom
Konsistents	Taigen elastne, paindekohalt kergelt murduv	Taigen ühtlane kogu juustumassi ulatuses	Taigen õrn, kergelt elastne	Taigen paindekohalt kergelt murduv
Taigna värvus	Juustul on läbilõikes muster, mis koosneb ümmargustest või nurgelistest «silmakestest»	Valgest kuni õrnkollaseni ühtlane kogu massi ulatuses	Juustul on läbilõikes muster, mis koosneb ümmargustest või kergelt lapergustest «silmakestest»	

järg

Näitajate nimetused	Ugitiši	Tšedar	Mäe-altai	Sveitsi
Välimus	Koorik ühtlane, õhuke, ilma vigadeta ja ilma paksu koorealuse kihita, pealt kaetud parafiini seguga. Juustu pealispinda või parafiini segu, millega kaetakse juustud, ei värvita	Marlist või bjassist kest, tihedalt surutud juustutaigna külge. Juustu pealispind peab olema kaetud parafiini seguga	Marlist või bjassist kest, tihedalt surutud juustutaigna külge. Juustu pealispind peab olema kaetud parafiini seguga	Koorik tugev, vigadeta ja kortsudeta, kergelt krobeline. Juustu pealispinnal (lõuendil) lubatakse vastupidavat, kuita või hallikasvalge värvusega hallituskihiti.
Maitse ja lõhn	Puhast, antud juustuliigile omane, kergelt hapukas maitse ja aroom	Puhast, antud juustuliigile tüüpiline, kergelt hapukas	Puhast, antud juustuliigile tüüpiline, kergelt hapukas	Puhast maitset ja aroomi, kergelt magusavõitu (vänge), ilma kõrvalmaitse ja lõhnadeta.
Konsistents	Taigen ühtlane kogu juustumassi ulatuses. Taigen õrn, paindekohalt kergelt murduv	Taigen elastne, kergelt määratav, ühtlane kogu juustumassi ulatuses	Taigen elastne, kergelt määratav, ühtlane kogu juustumassi ulatuses	Taigen elastne, ühtlane kogu juustumassi ulatuses
Taigna värvus	Valgest kuni õrnkollaseni, ühtlane kogu juustumassi ulatuses	Valgest kuni õrnkollaseni, ühtlane kogu juustumassi ulatuses	Valgest kuni õrnkollaseni, ühtlane kogu juustumassi ulatuses	Valgest kuni õrnkollaseni, ühtlane kogu juustumassi ulatuses.
Muster	Juustul on läbilõikes muster, mis koosneb ümmargustest, kergelt lapergustest või nurgelistest «silmakestest»	Muster puudub	Muster puudub	Juustul on läbilõikes muster, mis koosneb ümmargustest või ovaalsetest «silmakestest».

järg

Näitajate nimetused	Altai	Nõukogude	Moskva	Läti	Volga
Välimus	Koorik tugev, kortitudeta ja ilma paksu koorealuse kihita, kaetud parafiini seguga. Juustu pealispinnal lubatakse riidekoe jälgi ja vastupidavat kuiva, hallikasvalge värvusega hallituskihti	Koorik ühtlane, vigadeta ja ilma paksu koorealuse kihita, kaetud parafiini seguga. Pealispinnal lubatakse riidekoe jälgi	Koorik ühtlane, vigadeta ja ilma paksu koorealuse kihita, kaetud parafiini seguga	Koorik ühtlane, elastne, vigadeta ja ilma paksu koorealuse kihita, kaetud õhukese limakihiga.	
Maitse ja lõhn	Puhas maitse ja aroom, kergelt megusavõitu (vänge), ilma kõrvalmaitse ja lõhnata			Terav, kergelt ammoniaagi lõhnaga, antud juustuliigile iseloomulik	
Konsistents	Taigen elastne, ühtlane kogu juustumassi ulatuses			Taigen õrn, elastne, ühtlane kogu juustumassi ulatuses	
Taigna värvus	Valgest kuni õrnkollaseni, ühtlane kogu juustumassi ulatuses			Valgest kuni õrnkollaseni, ühtlane kogu juustumassi ulatuses	
Muster	Läbilõikes on juustudel või ovaalsetest «silmakestest»			Läbilõikes on juustudel muster, mis koosneb ovaalsetest ja ebakorrapärasest «silmakestest»	

8. Organoleptiliste näitajate hindamist teostatakse järgmise skeemi kohaselt, milles igale näitajale on määratud järgmine pallide piirarv:

Maitse ja lõhn	45	palli
Konsistents	25	„
Muster	10	„
Taigna värvus	5	„
Välimus	10	„
Pakend ja markeering	5	„

kokku 100 palli

Iga nimetatud näitajat hinnatakse vastavalt juustude palliliste hinnete tabelile sellele määratud pallide arvuga ja hindamise tulemused summeeritakse.

Juustu pallilist hindamist teostatakse juustu järelevaatuse momendil avastatud positiivsete ja negatiivsete kvaliteedi, pakkimise ja markeerimise näitajate järgi vastavalt allpool toodud tabelile.

9. Olenevalt juustu lõplikest hinnetest pallides arvatakse juustud ühte järgmisse sorti:

Sortide nimetus	Üldine hinne pallides	Hinne maitse ja lõhna kohta
kõrgem	87—100	37
esimene	75— 86	—

Juustud, mis on saanud alla 75 pallilise hinde või ei vasta koostise poolest standardi nõuetele, ei lubata realiseerida ja kuuluvad ümbertöötlemisele.

10. Hinde tabel pallides

Näitajate nimetused	Maha-hindlus	Hinne pallides
a) Maitse ja lõhn (45 palli)		
1. Väga hea	0	45
2. Hea	1—2	43—44
3. Hea maitse, kuid nõrgalt väljenduv aroom	3—5	40—42
4. Rahuldav, nõrgalt väljenduv	6—8	37—39

Näitajate nimetused	Maha- hindlus	Hinne pallides
5. Sööda kõrvalmaitse	9—12	33—36
6. Hapu (välja arvatud tšedar, mäe- altai):		
šveitsi, nõukogude ja Moskva juust- tul	8—10	35—37
hollandi, Kostromaa, Jaroslavl, stepi, ugliši, läti ja Volga juustul	6—10	35—39
7. Kopitanud	9—12	33—36
8. Kibe	9—15	30—36
9. Rasva kõrvalmaitse	9—12	33—36
10. Teravhapu maitse tšedar ja mägi- altai juures	9—15	30—36

Märkus:

1. Juustud, mis omavad kergelt mõrkjat ja nõrka sööda maitset ja lõhna ning samuti läti ja Volga juustud kerge kopitanud lõhna ja maitsega hinnatakse näitaja «rahuldav» järgi.

2. 1. sordi juustud, mis on saanud maitse ja lõhna hindeks alla 34 palli, ei kuulu realiseerimisele ja saadetakse ümbertöötlemisele.

b) Konsistents (25 palli)

11. Väga hea	0	25
12. Hea	1	24
13. Rahuldav	2	23
14. Jäme, kõva	3—9	16—22
15. Kibe (rabe)	5—8	17—20
16. Pudenev	6—10	15—19
17. Rihmjas	5—10	15—20
18. Pragunev (ise pragunev)	4—15	10—21

Märkus: Juustud, millel on taigas võõraid, ei kuulu realiseerimisele.

c) Värvus (5 palli)

19. Loomulik	0	5
20. Ebaühtlane	1—2	3—4

d) Muster (10 palli)

21. Loomulik antud juustuliigile	0	10
22. Mustri puudumine tšedari ja mäe- altai juustudel	0	10
23. Ebaühtlane	1—2	8—9

Näitajate nimetused	Maha- hindlus	Hinne pallides
24. Muster praotaoline, välja arvatud läti, volga ja ugliši juustudel . . .	3—5	5—7
25. Muster praotaoline läti, volga ja ugliši juustudel	1—2	8—9
26. Väikesed, tihedad «silmakesed» šveitsi, nõukogude ja moskva juustudel (läbimõõduga massis alla 0,5 sm)	3—5	5—7
27. Võrguline muster	4—5	5—6
28. «Silmakeste» puudumine (väikestel juustudel)	3	7
29. «Silmakeste» puudumine šveitsi, altai, nõukogude, moskva juustudel	7	3
30. «Silmakeste» olemasolu tšedari ja mäe-altai juustudes	3—6	4—7
31. Urbne (käsnaoline) muster	5—7	3—5
32. Rebitud muster	3—4	6—7
e) Välimus (10 palli)		
33. Hea, normaalselt ovaalne või normaalselt vajunud	0	10
34. Rahuldav	1	9
35. Koorikult pudenev parafiin	1—2	8—9
36. Koorik vigastatud	1—4	6—9
37. Pehastunud koorik	3—6	4—7
38. Kergelt deformeerunud juustud	2—4	6—8

Märkus:

1. Laialivalguvad, tursunud (kuju kaotanud), kooriku alt hallitusest nakatatud mädapesadega ja sügavalt puhastatud pragudega (üle 2—3 sm), tunduvalt pehastunud koorega juustud, mis kuuluvad parafiinimisele, kuid väljastatud ilma parafiinita, ei kuulu realiseerimisele.

2. Kohalikuks realiseerimiseks on lubatud väljastada šveitsi, nõukogude ja altai juustusid ka ratta või kangi osadena, kui juust vastab käesoleva standardi nõuetele.

f) Pakend (5 palli)	Maha- hindlus	Hinne pallides
39. Hea	0	5
40. Rahuldav	1	4

Märkus: Riiulitel asuvate ja veel taarasse pakkimata juustude hindamisel antakse näitaja «pakend» järgi tingimisi 5 palli.

11. Kahe või rohkema vea puhul palliliste hinnete tabeli iga näitaja kohta («maitse ja lõhn», «konsistents», «muster», «välimus») teostatakse mahahindlus kõige rohkem väärtust vähendava vea alusel.

III. VASTUVÖTU-EESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

12. Ettevõttest (baasist, külmhoonest, tööstusest) väljastatavad juustud peavad olema järele vaadatud ja hinnatud ettevõtte tehnoloogi (eksperdi) poolt.

Ettevõtte peab garanteerima, et kõik väljastatavad juustud vastavad käesolevale standardile ja lisama igale partiile selleks kindlaksmääratud vormikohase kvaliteeti tõendava dokumendi.

Partii all mõistetakse ükskõik millist juustukogust, mis on määratud üheaegsele üleandmisele-vastuvõtmisele.

13. Tarbimiskohtades juustu väljastamine külmutushoone-dest või kaubandusbaasidest toimub Riikliku Kvaliteediinspeksiooni sertifikaadi või tööstus külmutushoone-baasidest väljaantud kvaliteedi tunnistuse (eksperdilehe) alusel; kõik kohad partiis peavad olema markeeritud vastavalt sertifikaadile või kvaliteedi tunnistusele (eksperdilehele).

14. Juustu kvaliteedi korduvat hindamist teostatakse kohalikes külmhoonetes või kaubandusbaasides Riikliku Kvaliteediinspeksiooni poolt, juhul kui sertifikaat või tootmisbaasi või külmutushoone poolt väljaantud kvaliteedi tunnistus (eksperdileht) on aegunud.

15. Proovivõtmine ja nende ettevalmistus analüüsimiseks teostatakse vastavalt GOST-ile 3622—47.

16. Juustude ühtluse rasva- ja niiskusesisalduse määramiseks teostatakse mitte vähem kui kaks analüüsi. Soolasisalduse analüüsi teostatakse ainult kahtluse puhul. Kui on avastatud, et juustude koostis ei vasta nende markeeringule, võib inspektori või eksperdi äranägemisel analüüsida arvu suurendada.

17. Tarbijal on õigus kontrollida saabunud juustude kvaliteeti ja selle näitajate vastavust käesolevale standardile, rakendades p. 15 näidatud proovidevõtmise korda ja p. 20 näidatud meetodeid.

Juhul kui juust ei vasta standardi nõuetele, teostatakse korduskatsetus.

Korduval uurimisel saadud mitterahuldavate tulemuste puhul, kas või ühegi näitaja osas ei kuulu juust üleandmisele-vastuvõtmisele.

18. Keemilise analüüsi ja organoleptiliste hinnete tulemused kantakse ekspertiisi teostanud isiku allkirjaga kindlaks-määratud vormikohasele sertifikaadile või kvaliteedi tunnistusele (eksperdilehele). Sertifikaat, tootmisbaasi või külmutushoone poolt väljaantav kvaliteedi tunnistus (eksperdileht) ja keemilise analüüsi andmed lisatakse igale väljastatavale juustupartiile.

19. Sertifikaadi või kvaliteedi tunnistuse (eksperdilehe) kehtimise tähtaeg määratakse kindlaks juustu kvaliteedi hindamise momendil riikliku kvaliteediinspektori, tootmisbaasi või külmutushoone eksperdi (tehnoloogi) poolt.

Olenevalt juustuliigist, selle kvaliteedist ja alalhoiu tingimustest antakse sertifikaat või kvaliteedi tunnistus (eksperdileht) suvisel ajal (1. V kuni 1. XI) välja mitte pikema aja peale kui 30 päevaks ja ülejäänud aegadel aastas mitte pikema aja peale kui 50 päevaks.

20. Juustude niiskuse- ja kuivaine sisalduse määramine peab toimuma GOST-i 3626—47 kohaselt, keedusoola määramine GOST-i 3627—47, ja rasvasisalduse määramine GOST-i 5867—51 kohaselt.

IV. MARKEERING, PAKEND, SÄILITAMINE JA TRANSPORTIMINE

21. Juustude markeerimine:

a) igale juustule peab olema märgitud juustu valmistamise aeg (kuupäev ja kuu) ja tööstuse märk, mis koosneb järgmistest andmetest:

rasvasisalduse protsent,
tööstuse number,

krai, oblasti, vabariigi lühendatud nimetused, kus tööstus asub (tingmärgid kinnitatakse NSV Liidu Liha- ja Piima-saaduste Tööstuse Ministeriumi poolt);

b) tööstuse märk kantakse juustule mitte mahapestava, kahjutu värviga templi abil, kuid tootmise kuupäev pressitakse juustu taigasse kaseiin- või metallnumbrite jäljendite abil;

c) juustudel määratakse kindlaks rasvasisalduse märkimiseks järgmised märgid:

Rasvasisaldus kuivaines	Juustude nimetused	Märgi kuju	Märkide mõõdud
50%	Tšedar, mäe-altai, šveitsi, altai, nõukogude, Moskva	ruut	ruudu külg on 60 mm
50%	Hollandi ümmargune ja hollandi liliput	ruut	ruudu külg on 23 mm
45%	Kostromaa, hollandi kangitaoline, stepi	korrapärase kaheksanurk	kõige suurem kaugus vastasnurkade vahel 60 mm
45%	Jaroslavl, uglištši, läti, volga	korrapärase kaheksanurk	kõige suurem kaugus vastasnurkade vahel 30 mm.

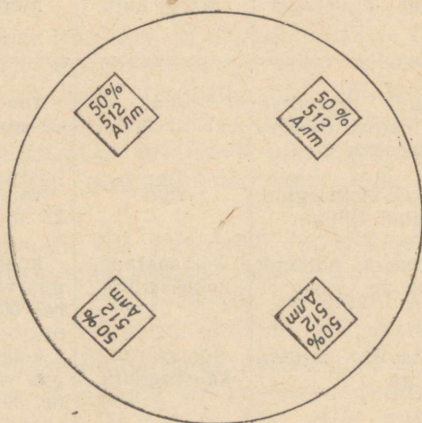
c) Märgid paigutatakse juustudele joonistel 1—13 näidatud korras.

d) Pärast nimetatud markeerimist lubatakse juustudele peale kleepida etikett NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeriumi poolt kinnitatud vormis.

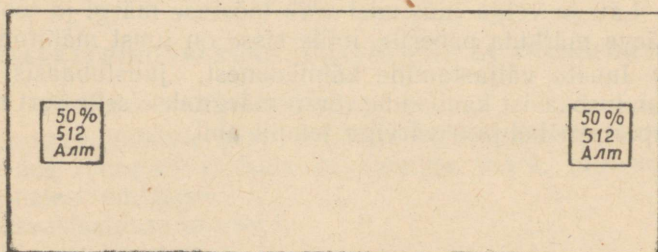
e) Läti ja volga juustudel võib tööstuse märgi ja tootmise kuupäeva märkida paberile, mille sisse on juust mähitud.

f) Juustu väljastamine külmhoonest, juustubaasist või kaubandusbaasist kaubandusvõrku märgitakse selle sort mitte-mahapestava kahjutu värviga templi abil.

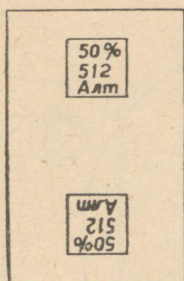
Juustu markeering



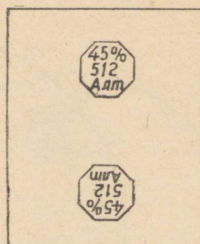
Joon. 1. Sveitsi, altai



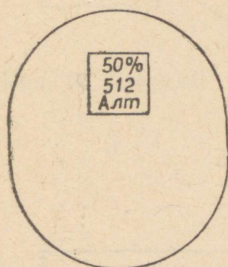
Joon. 2. Nõukogude



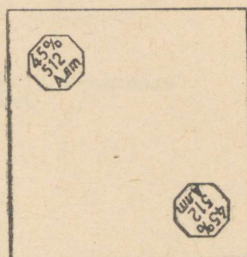
Joon. 3. Moskva



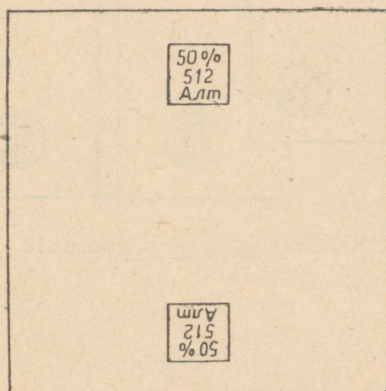
Joon. 4. Hollandi kangides



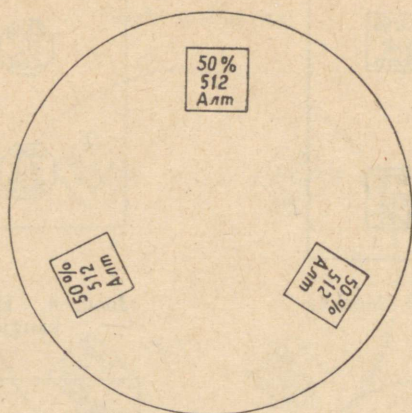
Joon. 5. Hollandi ümmargune



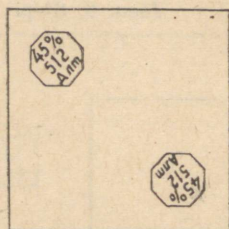
Joon. 6. Stepi



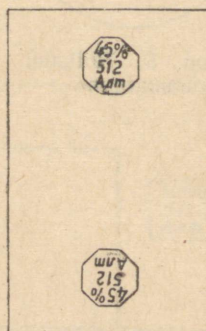
Joon. 7. Tšedar



Joon. 8. Mäe-altai



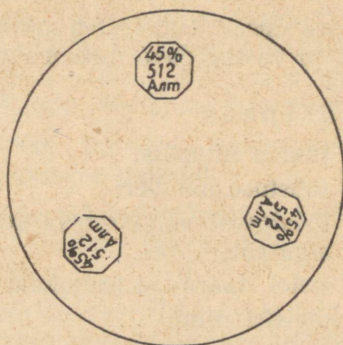
Joon. 7. Läti



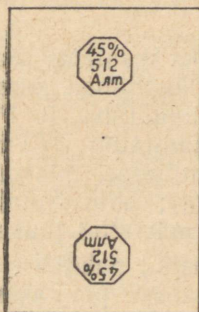
Joon. 10. Uglitši



Joon. 11. Jaroslavli



Joon. 12. Kostromaa



Joon. 13. Volga

22. Taara markeerimine

Taara ühele otsale tuleb märkida trafareti abil või etiketile selgelt ja vastupidava mittemahapestava värviga:

tööstuses

- a) juustu nimetus;
- b) tööstuse number;
- c) tööstusest väljastatava koha järjekorra number, alates aasta algusest;
- d) neto-, taara- ja brutokaal ning juustude arv;
- e) meistri nimi;

külmhoones või baasis

- a) juustu nimetus;
- b) tootmisbaasi (külmhoone), trusti nimetus;
- c) neto-, taara- ja brutokaal ja juustude arv;
- d) juustu sort;
- e) «GOST» 7616—55»;
- f) PN (taara hinnakirja number).

23. Pakend

Juustude pakkimiseks kasutatav taara peab vastama GOST 4485—48 nõuetele ja koströmaa juustu pakkimiseks kasutatavad trumlid NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud ÜTT-ile. Tšedar ja mäe-altai juustud pakitakse trumlitesse, mis on varustatud sisemiste vaheseintega (pesadega); ühte trumlisse paigutatakse 1—2 tšedar juustu ja 2—4 mäe-altai juustu.

Sveitsi ja altai juustud pakitakse puitkastidesse või palidesse; ühte kasti või palisse pakitakse üks šveitsi juust või 2—4 altai juustu. Altai juustu lubatakse pakkida trumlitesse, mis vastavad koströmaa juustu trumlite ÜTT nõuetele.

Nõukogude juust pakitakse kastidesse, mis on jaotatud seest vaheseintega — igasse kasti kolm kangi.

Moskva juust pakitakse ühte kasti 6 juustupead. Hollandi, läti, volga, moskva, stepi, jarošlavli ja uglitši juustud pakitakse seesmiste vaheseintega kastidesse.

Läti ja volga juustud mähitakse enne puitkastidesse pakkimist pergamenti-pergamiini või vahapaberisse.

Hollandi (ümmargused, liliput ja kangitaoline-väike), läti, volga, uglitši, jaroslavli, moskva juustused on lubatud enne kastidesse pakkimist mähkida tsellofaani või muudesse kiledesse, mis on lubatud NSV Liidu Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspeksiooni poolt. Igasse pakendiühikusse paigutatakse ühte liiki ja sorti ning ligikaudu ühevanused juustud.

24. Laabijuustud hoitakse ladudes, kaubabaasides ja külmhoonetes riulitel või taarasse pakitult.

25. Kui juustused hoitakse pakituna (kastides või trumlitest), siis laotakse need virnadesse. Iga kastide kihi vahele peavad olema asetatud latid.

Üleslaotud virnade vahele jäetakse 0,8—1,0 m laiune vahekaik, kusjuures taara markeeringuga otsaküljed peavad olema pööratud vahekaikude poole.

26. Juustud hoitakse tootmisbaasides ja külmhoonetes $+8^{\circ}\text{C}$ kuni $+12^{\circ}\text{C}$ temperatuuris ja suhtelise õhuniiskuse 85—87% piirides, kohalikes ladudes, kaubandusbaasides ja külmhoonetes, temperatuuris mitte alla $+2^{\circ}\text{C}$ ja mitte üle $+10^{\circ}\text{C}$.

27. 3 kuni 5 päeva enne sertifikaadi kehtivuse lõppemist teostatakse juustupartii korduv järelevaatus.

28. Juhul kui juustu pealispinnale on tekkinud hallitus, võetakse juust taara seest välja ja hallitus eemaldatakse. Pärast seda pakitakse juust uuesti taarasse ja asetatakse virna.

29. Ei ole lubatud juustu hoida ühes kambris koos teiste saadustega (kala, suitsusaadused, sibulad, puuviljad).

30. Juustused, mida säilitatakse külmhoonete kambrites, kaubandusbaasides ja ladudes riulitel, paigutatakse partii järgi, millele igapähele on asetatud partiide numbrid.

31. Riulitel hoitavate juustude eest teostatakse süstemaatilist hoolitsemist neid pühkides, keerates ja hoides temperatuuri ja õhuniiskust vastavalt käesoleva peatüki p. 22.

32. Juustu väljastamist suvisel ajal teostatakse raudteel isotermilistes vagunites, vaguni sisetemperatuuriga mitte üle $+8^{\circ}\text{C}$.

33. Talvisel ajal teostatakse juustu vedu külmakindlates vagunites, kusjuures transpordi ajal hoitakse temperatuuri mitte alla $+2^{\circ}\text{C}$ ja mitte üle $+8^{\circ}\text{C}$.

34. Juustud laotakse vagunites virnadesse. Lubatakse kastide ladumist vaguni kogu kõrguse ulatuses.

35. Kastid laotakse virnadesse vaguni otskülgedest 15—20 sm kaugusele. Talvel, kui vagunites on ahjuküte, laotakse virnad ahjust 1,0 m kaugusele ühele ja teisele poole.

36. Juustude vedu ei ole lubatud raudteel, hobu- või auto-transportiga ilma taarata, välja arvatud šveitsi ja nõukogude juustud, mida on lubatud ilma taarata transportida ainult raudteel.

Šveitsi ja nõukogude juustude transportimise puhul raudteel ilma taarata, paigutatakse need eriliselt korraldatud riistadele. Šveitsi juustud lubatakse laduda riistadena kuni 5 juustu üksteise peale.

37. Juustude veo tingimused veetranspordiga peavad vastama pp. 32—36 toodud nõuetele.

38. Juustude vedude puhul vee- ja vee- ning raudteetranspordiga peavad kastid olema otstest kinnitatud traadiga või teraslindiga.

NSVL NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures asuv Standardite, Mõõtude ja Mõöduriistade Komitee	RIIKLIK STANDARD	GOST 7620—55
	PEHMED LAABIJUUSTUD	Asendab GOST-i 4826—49 OST-i NKPP 298 OST-i NKPP 300 OST-i NKPP 297
		Grupp N17

Käesolev standard kehtib naturaalseste pehmete laabijuustude kohta.

I. SORTIMENT, KUJU, MÕÖTMED JA KAAAL

1. Juustud, mis on valmistatud pastöriseeritud lehmapiimast, väljastatakse järgmiste nimetustega:

- a) dorogobuši,
- b) medõni,
- c) smolenski,

d) suupiste valmistamiseks kasutatakse puhtaid hallituskultuure (*Penicillium album*, *Penicillium candidum*) ja väljastatakse nii valminud kui ka poolvalminud olekus.

2. Rokfori juustu valmistatakse nii lehma kui ka lamba või kitse pastöriseeritud täispiimast, kasutades puhtaid hallituskultuure (*Penicillium rokfori*).

3. Kuju, mõõtmete ja kaalu järgi peavad juustud vastama järgmistele nõuetele:

Sordi nimetus	Juustu kuju	Mõõdud sm				Kaal kg
		pikkus	laius	kõrgus	läbi-mõõt	
Dorogobuši:						
suur	Lähedane kuu- bikule, kerge- te külpin- dadega ja kergelt ümardatud kanti- dega	9	9	7—8	—	0,5—0,7
väike	sama	6	6	4—5	—	0,15—0,20

Esitanud NSV Liidu
Liha- ja Piimasaaduste
Tööstuse Ministeerium

Kinnitanud Standardite, Mõõtude
ja Mõöduriistade Komitee
12. VIII 1955.

Kehtestamise
tähtaeg
1. X 1955.

järg

Juustu nimetus	Juustu kuju	Mõõdud sm				Kaal kg
		pikkus	laius	kõrgus	läbimõõt	
Medöni	Täisnurkne kang, kergelt kumerate külgpindadega . . .	11—12	4,5—5	4,5—5	—	0,24—0,36
Smolenski	Madal silinder . . .	—	—	4—5	13—15	0,85—1,20
Suupiste	Madal silinder . . .	—	—	2—3	11—12	0,2—0,4
Rokfori	Silinder . . .	—	—	10—11	18—20	2,3—3,0

II. TEHNILISED TINGIMUSED

4. Juustud peavad olema valmistatud NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogiliste juhendite järgi, silmas pidades NSV Liidu Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspeksiooni norme ja eeskirju.

5. Juustude valmistamiseks kasutatakse järgmisi tooraineid ja materjale:

a) lehma-, samuti lamba- või kitsepiima, mis vastavad NSV Liidu Liha- ja Piimasaaduste Tööstuse Ministeeriumi tehnoloogiliste juhendite järgi juustude valmistamiseks esitatud nõuetele.

Lamba- ja kitsepiima võib kasutada seguna ükskõik mis-suguses vahekorras. Lamba- ja kitsepiima lisamine lehmapiimale ei ole lubatud;

b) laabipulbrit;

c) mitte alla I sordi keedusoola;

d) tehnilist kaltsiumkloriidi I sort (mitte üle 40 g 100 kg piima kohta);

e) puhtaid piimhappe bakterite kultuure;

d) puhtaid hallituse kultuure.

Kõik loetletud materjalid peavad kvaliteedilt vastama keh-tivaile standarditele ja viimaste puudumisel tehniliste tingi-muste nõuetele.

6. Füüsikalise-keemiliste näitajate järgi peavad juustud vastama järgmistele nõuetele:

Juustu nimetused	Normid		
	Rasva kuivaines %-des mitte alla	Keedu- soola %-des mitte üle	Niiskust %-des mitte üle
Dorogobuši, medõni ja smo- lenski	45	3,5	50
Sakusošnõi:			
valminud	50	3,5	55
valmimata	50	2,5	60
Rokfõri	50	5,0	46

M ä r k u s: Juustu kuivaine rasvasisalduses lubatakse erandjuh-tudel kõrvalekaldumisi vähenemise poole kuni 2% käesolevast stan-dardist.

7. Juustud tuleb väljastada realiseerimiseks vanusega mitte alla:

- a) dorogobuši, medõni ja smolenski — 40 päeva;
- b) suupiste:
 - valminud — 25 päeva,
 - valmimata — kohe pärast valmistamist ja soolamist,
- c) rokfõri — 1,5 kuud.

8. Organoleptiliste näitajate järgi peavad juustud vas-tama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Dorogobuši, medõni, smolenski	Suupiste		Rokfori
		valminud	valmimata	
a) Välimus	Koorik sile, vigadeta, õhuke, pehme, omab mõningal määral elastsust ja vastupidavust, kaetud õrnkollase kuni kollakas-punase värvusega juustu limakihiga	Koorik õhuke, pehme, omab mõningal määral elastsust, kaetud kaskollase juustu limakihiga ja vähemal määral sinakasrohke või valge värvusega hallitustäppidega	Kooruke õhuke, pehme, värvuselt üldine erinev juustu üldmassist	Pealispind sile, häärti sisse hõõrdunud valge või helehallika värvusega pistetega. Pealispinnal lubatakse õhukest kollakat või oranžikat juustu limakihti
b) Maitse ja lõhn	Terav, kerge ammoniaagi lõhn ja maitse, spetsiifiline antud juustuliigile	Terav lõhn, mis meenutab seente (šampinjoni) lõhna, terava, kergelt ammoniaagi maitset, spetsiifiline antud juustuliigile	Hapupiima, ilma terava happeseta ja ilma kõrvalmaitse ja lõhnata	Terav, soolane, maitse ja rokfori spetsiifiline aroom
c) Konsistents	Õrn, kergelt määratav, õline, ühtlane kogu juustumassi ulatuses. Juustu keskel lubatakse tihedamat juustutaigna sult, mooduga (kõrgus) mitte üle 1,5 sm	Õrn, määratav, õline. Juustu keskel lubatakse tihedamat juustutaigna teralisust mooduga (kõrgus) mitte üle 1,5 sm	Õrn, ühtlane	Tainas õrn, õline, ühtlane kogu juustumassi ulatuses, kergelt murenev. Taigena väliskihis on lubatud suurt tihedust

järg

Näitajate nimetused	Dorogobuši medõni smolenski	Suupiste		Rokfori
		valminud	valmimata	
d) Taigna värvus	Valge kuni õrnkollaseni (kreemikani) ühtlane kogu massi ulatuses			
e) Muster	Taigen on ühtlane, silile, ilma «silmakesteta», või omab vähesel arvul ebakorrapäraseid «silmakesti» kogu taigna ulatuses	Taigen on ilma «silmakesteta». On lubatud vähesel arvul väikseid tüümikke		
f) Juustu-taigna välimus läbi-lõikes				1,5—3 sm kaugusel külgpinnast. Kogu juustumass peab sisaldama sinakasroheka värvusega uallitust

III. VASTUVÖTU-EESKIRJAD JA KATSETAMISMEETODID

9. Ettevõttest (baasidest, külmutushoonetest, tööstustest) väljastatud juustud peavad olema järele vaadatud ja hinnatud ettevõtte tehnoloogi (eksperdi) poolt. Ettevõtte peab garanteerima, et kõik väljastatavad juustud vastavad käesoleva standardi nõuetele ja lisama igale partiile selleks kindlaksmääratud vormikohase kvaliteeti tõendava dokumendi.

Partii all mõistetakse ükskõik millist juustukogust, mis on määratud üheaegsele üleandmisele-vastuvõtmisele.

10. Tarbimiskohtades väljastatakse juustud külmutushoonetest või kaubandusbaasidest vastavalt Riikliku Kvaliteediinspeksiooni sertifikaadi või tootmis- (külmutushoone) baasist väljaantud kvaliteedi tunnistuse (eksperdilehe) järgi; kõik kohad partiis peavad olema markeeritud vastavalt sertifikaadile või kvaliteedi tunnistusele (eksperdilehele.)

Juustu kvaliteedi korduvat hindamist teostatakse kohalikes külmhoonetes või kaubandusbaasides Riikliku Kvaliteediinspeksiooni poolt, juhul kui sertifikaat või tootmisbaaside või külmutushoonete poolt väljaantud kvaliteedi tunnistus (eksperdileht) on aegunud.

11. Proovide võtmine ja nende ettevalmistus analüüsiks teostatakse vastavalt GOST-ile 3622—47.

12. Juustu ühtluse, rasva- ja niiskusesisalduse määramist teostatakse mitte vähem kui kahe analüüsiga. Soolasisalduse analüüsi teostatakse ainult kahtluse puhul. Kui on avastatud, et juustu koostis ei vasta nende markeeringule, siis võib inspektori või eksperdi äranägemisel analüüsida arvu suurendada.

13. Tarbijal on õigus kontrollida saabunud juustude kvaliteeti ja selle näitajate vastavust käesolevale standardile, rakendades p. 11 toodud proovide võtmise korda ja niiskuse ning kuivainete määramise meetodeid GOST-i 3626—47 järgi, keedusoola määramist GOST-i 3627—47 ja rasva määramist GOST-i 5867—51 järgi.

Juhul kui juust ei vasta standardi nõuetele, teostatakse korduskatsetused.

Korduskatsetusel saadud mitterahuldavate tulemuste puhul kas või ühe näitaja osas ei kuulu juust üleandmisele-vastuvõtmisele.

14. Keemilise analüüsi ja organoleptiliste hinnete tulemused kantakse ekspertiisi teostanud isiku allkirjaga kindlaksmääratud vormikohasele sertifikaadile või kvaliteedi tunnistusele (eksperdilehele).

Sertifikaat või juustubaasi või külmutushoone poolt väljaantav kvaliteedi tunnistus (eksperdileht) ja keemilise analüüsi andmed lisatakse igale väljalastavale juustupartiiile.

15. Sertifikaadi või kvaliteedi tunnistuse (eksperdilehe) kehtivuse tähtaeg määratakse kindlaks juustu kvaliteedi hindamise momendil riikliku kvaliteedi-inspektori, külmutushoone või juustubaasi eksperdi (tehnoloogi) poolt.

16. Olenevalt juustu liigist, selle kvaliteedist ja säilitamise tingimustest antakse sertifikaat või kvaliteedi tunnistus (eksperdileht) välja dorogobuši, smolenski, medöni ja rokfori juustudele mitte pikema aja peale kui 15 päeva, suupiste juustule mitte pikema aja peale kui 7 päeva.

IV. PAKEND, MARKEERING, TRANSPORTIMINE JA SÄILITAMINE

17. Dorogobuši, medöni ja smolenski juustud peavad olema mähitud pergamenti, vahapaberisse või alumiiniumfolgasse.

Folga peale kleebitakse etikett.

Suupiste juust tuleb mähkida pergamenti või vahapaberisse ja seejärel folgasse.

Mähitud juust pakitakse ümmargustesse laastudest niinepuu koorest, peergudest või kar'ongist karpidesse.

Igale karbile kleebitakse etikett.

Rokfori juust peab olema mähitud pergamenti või vahapaberisse ja seejärel alumiiniumfolgasse. Folga peale kleebitakse etikett ja mähitakse seejärel pakkepaberisse.

18. Folgale või karpidele kleebitud etikettidel peavad olema järgmised andmed:

- a) ministeeriumi, peavalitsuse, tööstuse nimetus;
- b) juustu nimetus (suupiste juustul «valminud» või «valmimata»);
- c) rasvasus;
- d) tootmise kuupäev;
- e) netokaal (suupiste juustul);
- f) «GOST» 7620—55».

19. Juustud pakitakse juustukastidesse, mis vastavad keh-tivaile standarditele.

Igasse pakendühikusse paigutatakse üht liiki ja ligikaudu ühevanused juustud.

Dorogobuši ja medöni juustude pakkimiseks jaotatakse kastid vaheseintega nelja ossa. Igasse kasti paigutatakse 40—60 dorogobuši ja medöni juustukangi. Smolenski juustu-kasti paigutatakse 15 juustu. Karbid suupiste juustuga paigu-tatakse puust või kartongist kastidesse 3—4 kõrguse reana 100 tükki igas kasti, rokfori juust pakitakse vaheseintega kastidesse 16 tk. igas kasti.

20. Kasti otsale tuleb trafareti abil või etiketile märkida järgmised andmed:

- a) juustu nimetus;
- b) neto- ja brutokaal;
- c) karpide kogus ja juustude arv kasti;
- d) «GOST» 7620—55»;
- e) PN (taara hinnakirja number).

21. Juustud hoitakse ladudes, kaubandusbaasides ja kül-mhoonetes või tööstustes riulitel või taarasse pakitult.

Kui juustud hoitakse pakituna (kastides), siis tuleb kastid laduda virnadesse. Iga kasti rea vahele tuleb asetada latid. Üleslaotud virnade vahele jäetakse 0,8—1,0 m laiune vahe-käik, kusjuures taara markeeringuga otsaküljed peavad olema pööratud vahekäikude poole.

22. Juustud hoitakse juustubaasides ja kül-mhoonetes +8 kuni +10° C temperatuuris 85—87% suhtelise õhuniiskuse juures; kohalikes ladudes, kaubandusbaasides ja kül-mhoone-tes — temperatuuris mitte alla +2° ja mitte üle +10° C.

23. Ei ole lubatud juustu säilitamist ühes kambris koos teiste saadustega (kalad, igasugused suitsutatud kaubad, sibulad, puuviljad).

24. Juustud, mida säilitatakse kül-mhoonete kambrites, kaubandusbaasides, ladudes, tehaste riulitel, paigutatakse partiide järgi, kusjuures igal partiil on oma number.

25. Riulitel säilitatavate juustude hooldamist teostatakse temperatuuri ja õhuniiskuse hoidmise teel vastavalt p. 22.

26. Juustu väljastamist teostatakse suvel raudteel isotermlises vagunis, temperatuuriga mitte üle $+8^{\circ}\text{C}$. Talvel teostatakse juustu vedu külma vastu kindlustatud vagunites, kusjuures temperatuur vagunis transportimise ajal hoitakse mitte alla $+2^{\circ}\text{C}$ ja mitte üle $+8^{\circ}\text{C}$.

27. Kastid juustuga laotakse vaguneis virnadesse.

Kastid laotakse virnadesse vaguni otsakülgedest 15—20 sm eemale. Talvel, kui vagunis on ahjuküte, laotakse virnad ahjust 1,0 m kaugusele.

28. Juustude veotingimused veetranspordiga peavad vastama pp. 26 ja 27.

29. Juustude segavedude puhul, vee- ja raudtee transportivahenditega peab taara olema otstest ümber tõmmatud traadiga või teraslindiga.

30. Juustude vedu auto- või hobuveokeil võib toimuda tingimisel, et juustu kastid on presendiga kaetud.

SISUKORD

GOST 37—55	Või lehmapiimast	3
GOST 1288—55	Sulatatud loomsed toidurasvad	12
GOST 5540—55	Hapukoor lehmapiimast Tehnilised tingimused	18
GOST 7535—55	Kohupiim lehmapiimast Tehnilised tingimused	23
GOST 7616—55	Kõvad laabijuustud	29
GOST 7620—55	Pehmed laabijuustud	51

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

На эстонском языке

Эстонское Государственное Издательство

Таллин, Пярну маantee 10

*

Toimetaja Ü. Antso. Tehniline toimetaja L. Uuspõld

Korrektorid A. Nurmo ja O. Sepp

Ladumisele antud 12. V 56. Trükkimisele antud 5. VII 56. Paber 60×92¹/₁₆. Trükkipoog-
naid 3,75. Arvutuspoognaid 2,98. Trükiarv 950. MB-05839. Tellimise nr. 1232.

Trükikoda „Pioneer“, Tartu, Kastani 38.

Tasuta

TASUTA

A
A-2117!

TARTU ÜLIKOOI RAAMATUKOGU



1 0300 00123226 5