

*Handwritten initials*

УТВЕРЖДАЮ:

Народный Комиссар Мясной и Молочной промышленности СССР

П. СМЕРНОВ.

4 апреля 1944г.

Рецептуры

плавленого сыра Бакштейн 40% жирности в сухом веществе

№№ пп.	Название сырья, идущего на выработку плавленого сыра Бакштейн.	Расход сырья в гр. на 1 кгр.			
		Р № 32	Р № 33	Р № 34	Р № 35
1.	Сыр Бакштейн ГОСТ 524-41 (сухих веществ 52%, жира 45%)	479	533	579	575
2.	Сыр Бакштейн ГОСТ-524-41 (сух.вещ.48%, жира 40%)	500	200	200	200
3.	Брынза ГОСТ 1907-42 (сух.вещ.45%, жира 40%)	-	200	200	200
4.	Фосфорно-кислый натрий или фосфорно-кислый аммоний (сух.вещ.50%)	40	40	40	40
5.	Перец душистый	-	-	-	2
6.	Перец горький или красный	-	-	-	2
7.	Тмин заварной в зернах (20% сухих веществ)	-	-	10	-
8.	Сырная краска ВТУ 56	1	1	1	1
Итого сырья		1020	1024	1030	1020
Вход		1000	1000	1000	1000
В готовом сыре % сухих веществ не менее		50	50	50	50

ПРИМЕЧАНИЕ: При другом составе сырья надлежит в каждом отдельном случае, произвести перерасчет рецепта по сухому веществу и жиру.

Нач. Техн. отдела НМ и МП СССР - Анфимов.  
Зам. Нач. Главмаслоприрома - Граников.

Верно:

*Handwritten signature*

44

УТВЕРЖДАЮ:

Народный Комиссар Мясной и Молочной промышленности СССР

П. Смирнов.

4 апреля 1944г.

Рецептуры

плавленого сыра Голландский 40% жирности в сухом веществе.

№ пп.	Наименование сырья, идущего на выработку плавленого сыра Голландского.	Расход сырья в гр. на 1кгр.			
		Р № 32	Р № 33	Р № 34	Р № 35
1.	Сыр Голландский ГОСТ 524-41 (сухих веществ 52%, жира 45%)	479	583	579	575
2.	Сыр Голландский ГОСТ-524-41 (сух.вещ. 48%, жира 40%)	500	200	200	200
3.	Брынза ГОСТ 1907-42 (сух.вещ. 45%, жира 40%)	-	200	200	200
4.	Фосфорно-кислый натрий или фосфорно-кислый аммония (сух.вещ. 50%)	40	40	40	40
5.	Перец душистый	-	-	-	2
6.	Перец горький или красный	-	-	-	2
7.	Тмин заварной в зернах (20% сухих веществ)	-	-	10	-
8.	Сырная краска ВТУ 56	1	1	1	1
ИТОГО сырья		1020	1024	1030	1020
В ы х о д		1000	1000	1000	1000
В готовом сыре % сухих веществ не менее		50	50	50	50

ПРИМЕЧАНИЕ: При другом составе сырья надлежит в каждом отдельном случае, произвести перерасчет рецепта по сухому веществу и жиру.

Нач. Тех. отдела

НКМ и МП СССР - Анфимов.

Зам. Нач. Главмьслосырпрома - Граников.

в е р н о:

*[Handwritten signature]*

Р.О.П. зав. тех. в. Копиенко

Оригинал находится в Угличском Институте сыроделия.

18

УТВЕРЖДАЮ:

Нар. Ком. Мясной и Молочной  
Промышленности СССР

/СМИРНОВ/

ВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ВТУ № 19

СЫРЫ СЛИВОЧНЫЕ.

Сыродельная  
промышленность

Внесены Главсырпромом.  
Утверждены 13.VI.39 г.  
Срок введения - 15.VI. 1939г.

Настоящие временные технические условия распространяются на натуральные сычужно-кислотные сыры, предназначенные для непосредственного потребления в пищу и приготовленные из смеси коровьего молока и сливок путем сычужно-кислотного свертывания, специальной обработки и добавления ароматических специй и наполнителей.

А. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ.

- а/ жирность смеси молока и сливок должна быть не ниже 10%.
- б/ молоко и сливки входящие в состав смеси должны получаться с соблюдением санитарно-гигиенических правил, от здоровых коров и не содержать в себе молозиво или стародойного молока, выдоенного менее чем за 15 дней до отела.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ.

Вид сливочного сыра	Наименование вводимых в сыр специй и наполнителей	Название сливочного сыра
1. Сливочные сыры натурального вкуса	Поваренная соль вакуумная /ост 175/ Агар-агар	Сливочный сыр натуральный
2. Сливочные сыры острые	Поваренная соль вакуумная / ост 175/ перец, мускат, томат-паста, маслины, тмин и др. Агар-Агар	Сливочный сыр мускатом, с томатом с маслинами, с перцем и т.д. в зависимости от прибавл. специй.
3. Сливочные сыры сладкие	Поваренная соль вакуумная /ост 175/ сухие, засахаренные фрукты, фруктовые сиропы, спиртовые синтетические эссенции, разрешенные ВСИ Наркомздрава	Сливочный сыр с лимоном, с апельсином, с цукатами и т.д. в зависимости от прибавленных специй.

СССР, Агар-Агар, Сахар  
свеклосливочный:

- ПРИМЕЧАНИЕ: 1/ Для придания цвета разрешается введение в массу сливочных сыров жидкой растительной краски, отвечающей требованиям ГОСТ 3575.
- 2/ Применение в качестве специй и наполнителей или химических веществ, не разрешенные ВГОИ Наркомздрава СССР для пищевой промышленности не допускается.
- 3/ Сливочные сыры выпускаются в свежем виде без созревания.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.

Сливочные сыры различных наименований должны удовлетворять следующим требованиям:

1. По химическим показателям

Вид сыра	Содерж. жира в сухих веществах в % не менее	Благи не более в %	Кислот. в гр. Т. не выше	Содержание свекловичного сахара в %	Соли поваренной не более в %
Натуральн.	60	55	180	нет	1,25
Острый	50	60	200	нет	1,5
Сладкий	40	60	170	15-20	0,25

- ПРИМЕЧАНИЕ: 1/ Допускается отклонение в содержании жира в сухом веществе в сторону понижения до 2%.
- 2/ По содержанию воды допускается отклонение в сторону повышения до 2%.

2. По органолептическим показателям.

Внешний вид при открытии банки или стакана поверхность сыра должна быть равной без трещин и бугорков, или с незначительными трещинами и бугорками. В сырах с твердыми специями и наполнителями /маслинами, мускатом, сухими фруктами/ на поверхности допускаются равномерные включения долек и частиц добавленных специй. Допускается слабый налет молочной плесени.

*Didium lactis*

1920

Вкус и запах — нежный молочно-кислый с привкусом внесенных специй и наполнителей в соответствии с наименованием сыра.

Консистенция — нежная, маслянистая, ровная по всей массе, без пузырьков воздуха /глазков/.

Не допускается в продажу для непосредственного потребления в пищу сливочные сыры, имеющие следующие пороки.

а/ сыры броженные, с большими трещинами на поверхности, с зеленой плесенью на поверхности, с сывороткой на дне тары и <sup>кисли</sup> качеством до 15% ее объема.

б/ сыры с тухлым, гнилостным, прогорклым, щиплющим вкусом и запахом и с жидкой консистенцией.

### Г. УПАКОВКА

Сливочные сыры упаковываются:

1. В стеклянные стаканы, закупоренные под вакуумом металлическими крышками с резиновой прокладкой емкостью 180 гр.
  2. В керамические банки с крышками прикрепляющимся к банке с помощью ленты или шнура, емкостью от 100 до 500 гр.
  3. Стаканы и керамические банки заворачиваются в оберточную бумагу и укладываются в ящики, внутри разделенные продольными перегородками на гнезде, по 40-60 шт.
  4. Ящики по торцевым сторонам обтягиваются проволокой или деревянными гладко оструганными обручами шириной 1-1,5 см.
- В каждый ящик укладываются сыры одного наименования.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Допускаются отклонения в ту или другую сторону от веса указанного в банке, на 6 гр. для банок емкостью до 250 гр. и на 10 гр. для банок емкостью более 250 гр.

### Д. МАРКИРОВКА

На каждый стакан и на каждую банку наклеивается этикет, на котором должно быть обозначено: наименование сыра, дата выработки, № партии / выработка 1 ванны или котла/, чистый вес сыра, наименование Наркомата, Главка и предприятия, выработавшего сыр.

Такой же этикет наклеивается на ящик с сырами и кроме того несмываемой краской на торце ящика, обозначается:

- 1/ Количество стаканов или банок, 2/ Емкость штучной тары, 3/ Вес нетто /чистый вес сыров/ и брутто, включая вес штучной тары, 4/ фамилия мастера, или лица ответственного за упаковку, 5/ На верхней крышке ящика обязательно проставляются надписи, "Верх" и "не бросать", 6/ Наименование или номер завода.

### Е. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

#### а/ отбор образцов.

1. Для проверки соответствия сыров требованиям настоящих технических условий вскрывают от каждой партии по одному контрольному месту.

Примечание: Партией считается выработка сыра из одной ванны или котла.

2. На заготовительных пунктах, на заводе и холодильниках потребительских центров для лабораторного анализа пробы отбираются из каждого контрольного места.

#### 3. ЛАБОРАТОРНЫЕ ИСПЫТАНИЯ.

1/ На каждую партию на заводе и заготовительном пункте производят по одному анализу.

Анализ производится на содержание воды и жира. Анализ на содержание соли производится только в случаях возбуждающих сомнения в нормативности посолки.

2. Результаты анализов с указанием завода и номера мест должны отправляться покупателю сыра вместе с железно-дорожными документами.

3. Анализ производится по методам установленным ОСТ /ВКС № 7761/, "методы испытания молока и молочных продуктов".

Определение сахара производится по методу Вертрана.

4. В потребительских центрах анализ производится только при отсутствии анализов с мест или проверки местных данных. Количество анализов устанавливается инспектором или экспертом, но не менее одного анализа на каждую заводскую партию сыра одного наименования.

И.О. Начальника Главсирпрома

/ГРАНЦОВ/

Копия верна: Инженер технолог Треста  
Маслопрома Латв.ССР

/ГАЛВИНЬШ/

*Гранцов*

## РЕЦЕПТУРА

№ 2

Г. Кушова

59

ДЛЯ ВАФЕЛЬ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

наименование сырья	сухих веществ %	Рецептура на порцию		Расход сырья на тонну вафель
		в натуре	в сухом веществе	
Мука пшеничная	85	100	85	1253,4
Сахарный песок	99,85	4,5	4,5	56,4
Масло растительное	99	4,5	4,45	56,4
С о д а	50	0,3	0,15	3,8
		109,3	94,1	1370

Выход вафель - 1000.

Потери сырья - 27%

Содержание влаги - 3%.

Рецепт утвержден Министерством пищевой промышленности.

Рецепт получен с кондитерской ф-ки "ДАЙМА"

Домов 1929г

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР  
РИЖСКОГО МОЛОЧНОГО КОМБИНАТА

/А.ЗАЛИТ/

УТВЕРЖДАЮ.

Заместитель Наркома  
мясной и молочной пр-сти  
СССР - КОСТЫГОВ  
4/X-1944 г.

Рецептуры

молочных пластических сыров, консервированных сахаром

/в кг на тонну готовой  
продукции/

Вид сырья	: № 333 : шоколадный сыр	: № 334 : кофейный сыр	: № 335 : Фруктовый сыр
Творог тощий 60% влаж.	364,-	373,-	400,-
Масло сливочное	185,-	189,-	200,-
Сахар	371,-	377,-	399,-
Ванилин	0,15	0,15	0,15
Какао /порошок/	80,-	-	-
Кофе	-	61,-	-
Эссенции Фруктовые или цитрусовые	-	-	1,-
Фосфорно-кислый натрий	30,-	30,-	30,-
ИТОГО	1030,15	1030,5	1030,15
ВЫХОД	1000,-	1000,-	1000,-

- Примечание:
- 1/ Допускается замена тощего творога и масла соответствующим количеством жирного творога /100 кг тощего творога и 50 кг слив.масла заменяются 15,0 кг жирного творога/
  - 2/ Допускается замена сливочного масла соответствующим количеством сливок а последующей выпаркой излишней влаги.

Зам.нач.Технического отдела  
НКИМИП СССР - ШЕВАЛДЫШЕВ.

Настоящие рецептуры разработаны Всесоюзно-Научным  
Исследовательским Институтом  
Сырдельной промышленности.

Верно:



М. Стерео элевация

К о н и я .

62

УТВЕРЖДАЮ.

Заместитель Наркома  
мясной и молочной пром-сти  
СССР - КОСТЫГОВ.

4/X-1944 г.

Р е ц е п т у р ы

пластических сливочных сыров для быстрой реализации

/в кг на тонну готовой  
продукции/

В и д с ы р ь я	: Шоколадный	: Кофейный	: Фруктовый
	: сливочный	: сливочный	: сливочный
	: сыр - №342	: сыр - № 343	: сыр - № 344
Творог тощий 60% влажн.	334,-	339,-	356,-
Масло сливочное	333,-	339,-	357,-
Сахар	167,-	169,-	178,2
Ванилин	0,15	0,15	0,15
Какао	66,-	-	-
Кофе	-	51,-	-
Эссенции фруктовые или цитрусовые	-	-	1,80
Фосфорно-кислый натрий	30,-	30,-	30,-
В о д а	100,-	102,-	107,-
<b>ИТОГО</b>	<b>1030,15</b>	<b>1030,15</b>	<b>1030,15</b>
<b>ВЫХОД</b>	<b>1000,-</b>	<b>1000,-</b>	<b>1000,-</b>

- Примечание: 1/ Допускается замена тощего творога и масла соответствующим количеством жирного творога /100 кг тощего творога и 50 кг масла сливочного заменяются 150 кг жирного творога/.
- 2/ Допускается замена слив. масла соответствующим количеством сливок с последующей вываркой излишней влаги.
- 3/ По данным рецептур производится также выработка пластических сыров, консервированных стерилизацией.

Зам.нач. Технического отдела  
НИИМПП СССР - ШЕВАЛДЫШЕВ.

Настоящие рецептуры разработаны Всесоюзно-Научным  
Исследовательским Институтом  
Сырodelьной промышленности.

В е р н о :

12. По химическим показателям.

Наименование сыров творожных	Жира в % не менее.	Кислотность в % ТН не более.	Сахара в % не менее.	Солн в % не более	Влажн в % не более
Сырские без добавления вкусовых или аромат. веществ:					
1) с повышенным содержанием жира	23	165	17	—	47
2) жирные	15	220	13	—	58
3) обезжиренные	—	250	13	—	70
Сырские с добавлением вкусовых или аромат. веществ:					
1) с повышенным содержанием жира	23	165	17	—	47
2) жирные	14	220	13	—	58
3) обезжиренные	—	250	13	—	70
б) Плазированные с повышенным содержанием жира:	23	180	26	—	36,5
в) Соленья без добавления специй:					
1) жирные	17,5	230	—	4,5	64
2) обезжиренные	—	250	—	1,5	78
г) Соленья с добавлением специй:					
1) жирные	16,5	230	<del>17</del>	2,5	64
2) обезжиренные	—	250	—	2,5	78
д) Сыры с добавлением твердых сырных сыров	16	250	—	2	64

Примечание. Содержание сахара в сырах с мороженым должно быть не менее 17%  
 Содержание жира в соленых сырах с томатом должно быть не менее 15% и  
 содержание соли не более 3,5%

Зам. Народного Комиссара Мясной  
и Молочной Промышленности СССР

В. КОСТЫГОВ

12 апреля 1944 года.

РЕЦЕПТЫ № 279 - 306

на массу и сырки творожные жирные соленые.

Технологическая инструкция № 48, утвержденная 24.УП.-  
1942 год.

В соответствии с требованиями ГОСТ 116-41 и  
ГОСТ-118-41, готовый продукт по физико-химическим показателям  
должен удовлетворять следующим требованиям:

- Содержание жира в массе и сырках без добавления специй не менее . . . . . 17,5%
- Содержание жира в массе и сырках с добавлением специй не менее . . . . . 16,5%
- Содержание жира для массы и сырков острых с добавлением твердых сычужных сыров не менее . . . . . 16,0%
- Содержание жира для массы и сырков с добавлением томата не менее . . . . . 15,0%

- Кислотность в градусах Тернера:
- а/ сырков не более . . . . . 25<sup>0</sup>
  - б/ массы 1-го сорта не более . . . . . 23<sup>0</sup>
  - в/ массы 2-го сорта не более . . . . . 25<sup>0</sup>

- Содержание соли в массе и сырках без добавления специй не более . . . . . 1,5%
- Содержание соли в массе и сырках с добавлением специй не более . . . . . 2,5%
- Содержание соли в массе и сырках острых с добавлением твердых сычужных сыров не более . . . . . 2,0%
- Содержание соли в массе и сырках с добавлением томата не более . . . . . 3,5%
- Содержание влаги не более . . . . . 64,0%

А. Рецепттура массы и сырков творожных жирных соленых без добавлений специй.

Наименование составных частей	Масса творожная		Сырки творожные	
	№ 279	№ 280	№ 281	№ 282
	Из жирного творога	Из обезжиренного творога	Из жирного творога	Из обезжиренного творога
Творог жирный	989,9 кг.	-	1004,7 кг.	-
Творог обезжиренный	-	776,7 кг.	-	783,6 кг.
Масло сливочное	-	218,2 кг.	-	216,1 кг.
Соль поваренная	15,1 кг.	15,1 кг.	15,3 кг.	15,3 кг.
<b>Итого:</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>
<b>Выход:</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>

**Рецептура массы и сырков творожных, жирных, соленых с добавлением тмина**

Наименование составных частей	№ 283	№ 284	№ 285	№ 286
	Масса творожная с тмином		Сырки твор. с тмином	
	Из жирного творога	Из обезжир. творога	Из жирного творога	Из обезжир. творога
Творог жирный	974,6 кг.	-	989,4 кг.	-
Творог обезжиренный	-	773,8 кг.	-	785,4 кг.
Масло сливочное	-	201,0 кг.	-	204,0 кг.
Соль поваренная	15,1 кг.	15,1 кг.	15,3 кг.	15,3 кг.
Т м и н	15,1 кг.	15,1 кг.	15,3 кг.	15,3 кг.
<b>Итого:</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>
<b>Вход:</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>

**В. Рецептaра массы и сырков творожных жирных соленых с добавлением перца и тмина.**

	№ 287	№ 288	№ 289	№ 290
	Масса творожная с тмином и перцем		Сырки творожные с тмином и перцем	
	Из жирного творога	Из обезжир. творога	Из жирного творога	Из обезжир. творога
Творог жирный	978,9 кг.	-	993,5 кг.	-
Творог обезжиренный	-	777,9 кг.	-	789,5 кг.
Масло сливочное	-	201,0	-	204,0 кг.
Соль поваренная	20,1 кг.	20,1 кг.	20,4 кг.	20,4 кг.
Т м и н	5,0 кг.	5,0 кг.	5,1 кг.	5,1 кг.
Перец душистый	1,0 кг.	1,0 кг.	1,0 кг.	1,0 кг.
<b>Итого:</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>
<b>Выход:</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>

**Г. Рецептaра массы и сырков творожных жирных соленых с тмином, перцем и укропом.**

	№ 291	№ 292	№ 293	№ 294
	Масса творожная с тмином и перцем и укропом		Сырки творожные с тмином, перцем и укропом	
	Из жирного творога	Из обезжир. творога	Из жирного творога	Из обезжир. творога
Творог жирный	977,9 кг.	-	992,5 кг.	-
Творог обезжиренный	-	776,9 кг.	-	788,0 кг.
Масло сливочное	-	201,0 кг.	-	204 кг.
Соль поваренная	20,1 кг.	20,1 кг.	20,4 кг.	20,4 кг.
Т м и н	5,0 кг.	5,0 кг.	5,1 кг.	5,1 кг.
Перец душистый	1,0 кг.	1,0 кг.	1,0 кг.	1,0 кг.
У к р о п	1,0 кг.	1,0 кг.	1,0 кг.	1,0 кг.
<b>Итого:</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>
<b>Выход:</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>

Д. Рецептатура массы и сырков творожных жирных соленых с томатом и перцем

Наименование составных частей	№ 295	№ 296	№ 297	№ 298
	Масса творожная с томатом и перцем		Сырки творожные с томатом и перцем	
	Из жирного творога	Из обезжиренного творога	Из жирного творога	Из обезжиренного творога
1. Творог жирный	881,4 кг.	-	894,5 кг.	-
2. Творог обезжиренный	-	698,6 кг.	-	708,4 кг.
3. Масло сливочное	-	182,8 кг.	-	186,1 кг.
4. Соль повареная	20,1 кг.	20,1 кг.	20,4 кг.	20,4 кг.
5. Перец душистый	3,0 кг.	3,0 кг.	3,1 кг.	3,1 кг.
6. Томат-пюре	100,5 кг.	100,5 кг.	102,0 кг.	102,0 кг.
<b>Итого:</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>
<b>Выход:</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>

Е. Рецептатура массы и сырков творожных жирных соленых с горчицей и перцем

Наименование составных частей	№ 299	№ 300	№ 301	№ 302
	Масса творожная с горчицей и перцем		Сырки творожные с горчицей и перцем	
	Из жирного творога	Из обезжиренного творога	Из жирного творога	Из обезжиренного творога
Творог жирный	979,9 кг.	-	994,5 кг.	-
Творог обезжирен.	-	778,9 кг.	-	790,5 кг.
Масло сливочное	-	201,0 кг.	-	204,0 кг.
Соль повареная	20,1 кг.	20,1 кг.	20,4 кг.	20,4 кг.
Перец красный	2,5 кг.	2,5 кг.	2,55 кг.	2,55 кг.
Горчица	2,5 кг.	2,5 кг.	2,55 кг.	2,55 кг.
<b>Итого:</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1005 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>	<b>1020 кг.</b>
<b>Выход:</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>	<b>1000 кг.</b>



В. Рецептатура массы и сырков творожных обезжиренные  
сладких с миндалем, корицей и медом

90

Наименование составных частей	с миндалем		с Корицей		с медом	
	№ 273	№ 274	№ 275	№ 276	№ 277	№ 278
Творог обезжир.	842,0кг.	855,0кг.	872,5кг.	885,5кг.	856,0кг.	868,8 кг.
Сахар свеклов.	131,2"	133,2"	131,25"	133,2"	89,4"	90,6"
Миндаль сладкий очищенный	30,0"	30 кг.	-	-	-	-
Бензальдегид пригот. по рец. № 322	1,8"	1,8"	-	-	-	-
Корица	-	-	1,25кг.	1,25	-	-
Мед натуральный	-	-	-	-	59,6кг.	60,6 кг.
Итого:	1005 кг.	1020 кг.	1005 кг.	1020 кг.	1005 кг.	1020 кг.
Выход:	1000 кг.	1000 кг.	1000 кг.	1000 кг.	1000 кг.	1000 кг.

Примечание: Допускается выработка массы и сырков творожных обезжиренных с цукатами, кофе, орехами и шоколадных без добавления ванилина с заменой его соответствующим количеством творога.

Нач. Технического отдела  
НИИММ СССР - Анфимов

Проект разработан Главмолоко.

Проект согласован: а/ Нач. Главмолоко тов. Ефимовым  
б/ Зам. Главн. Инженера Главмолоко т. Дикановым

в е р н о :