

Рецептура № 7.

Рецепт на шоколадное молоко

В.Т.У № 8

1000 кг. готовой продукции.

1. Молоко	857,7 кг.
2. Сахар	121,8 "
3. Какао	25,4 "
4. Агар	1,0 "
5. Вода	9,1 "

1015 кг.

Рецептура № 29

Рецепт на кофейное молоко

В.Т.У № 8

1. Молоко	888,12 кг
2. Сахар	101,50 "
3. Кофе	25,38 "

1015 кг.

Сырцев.

12719

" Утверждаю "

19

Заместитель Министра мясной и молочной промышленности СССР

В. Костыгов

31 марта 1951 года

Р е ц е п т у р а

на творог жирный столовый, приготовленный из обезжиренного творога с добавлением пластических сливок или животного масла на 1000 кг.

	Б581	№ 582
1. Творог обезжиренный /влага не выше 75%	785	761,6
2. Пластические сливки жирность 75%	4	243,4
3. Масло сливочное соленое или несоленое	220	-
4. Закваска из обезжиренного молока на чистых культурах молочнокислых бактерий.	5	5
Итого:.....	1010	1010
Выход	1000	1000

В е р н о:

"Утверждаю"

Заместитель Министра мясной и молочной промышленности СССР

В. Костыгов

31 марта 1951 года № 19.

И н с т р у к ц и я

по производству творога жирного столового из обезжиренного творога с добавлением пластических сливок или животного масла.

Г. С ы р ь е

Для производства творога жирного столового употребляется следующее сырье:

1. Творог обезжиренный по ОСТ НКММ-47
2. Пластические сливки по ВТУ 298-46
3. Масло сливочное соленое или несоленое по ГОСТ-37-40

Обезжиренный творог, пластические сливки и масло, идущее на выработку творога жирного столового должны быть не ниже первого сорта.

И. Подготовка сырья

подготовка сырья заключается в следующем:

Обезжиренный творог предварительно осматривают и в случае необходимости производят его закваску.

Для получения однородной консистенции творог растирают на вальцовке, имеющей зазор между вальцами 0,4 - 0,6 мм.

Пластические сливки и масло сливочное, после их закваски расплавляют на плавителе, или после доведения их до комнатной температуры растирают на месильной машине до консистенции сметаны.

III. Приготовление творога жирного столового

Подготовленное сырье в количествах, установленных рецептурой, закладывает в месильную машину и перемешивают до получения однородной консистенции.

Закваска вводится в период перемешивания творога и масла с последующим доведением влаги в твороге до нормы, установленной ВТУ на столовый творог, что достигается дополнительной отпрессовкой после его перемешивания.

В е р н о :

"Утверждаю"
Зам. Министра торговли
СССР М. Денисов
25 апреля 1951 г.

Согласовано:
Зам. государственного
санитарного инспекто-
ра СССР Ю. Лебедев
7 мая 1951 года

утверждаю:
зам. министра мяс-
ной и молочной
промышлен. Союза
ССР В. Костыгов
31 марта 1951 г.

СССР Министерство мясной и молочной промыш- ленности.	технические условия творог жирный столовый	ТУ № 141-51 молочная промышленность
--	---	---

Настоящие технические условия распространяются на творог жирный, столовый, приготовленный из обезжиренного творога с добавлением пластических сливок или животного масла, предназначенный для непосредственного потребления в пищу и для выработки творожных изделий.

I. Сырье

Сырье, идущее на выработку творога жирного, должно удовлетворять требования стандартов. Масло животное не ниже I-го сорта.

II. Технические условия

В зависимости от химических и органолептических показателей, творог жирный делится на сорта: высший, первый и второй.

Творог жирный должен удовлетворять следующим требованиям:

в/ по химическим показателям

Наименование показателей	высший сорт	первый сорт	второй сорт
Жиры в % не менее	18	18	18
Влаги в % не более	65	65	65
Кислотность в градусах Тернера не более	200	220	240

б/ По органолептическим показателям

Вкус и запах - чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

Внесены Главмолоко

Утверждены 7 мая
1951 года

Срок введения
15 мая 1951 года

Консистенция - нежная, однородная, плотная, слегка мажущаяся, слегка крупитчатая, несыпучая.

Ц в е т - от белого до желтоватого, равномерный по всей массе, без посторонних оттенков.

Органолептическая оценка творога жирного производится в соответствии с ОСТ/НКСММН 47ИР

в/ Упаковка и маркировка

Упаковку и маркировку творога жирного производят в соответствии с ОСТ/НКСММН 47.

И. Методы испытаний

Для определения соответствия творога жирного столового, приготовленного из обезжиренного творога, пластических сливок или животного масла, настоящим техническим условиям по химическим показателям производится необходимые лабораторные испытания по методам установленным ГОСТ-ами - 3622-47 - 3630-47.

В е р н о: *И.И. Ренуко*

Prīgas piena komūnālā tautsaimniecība.

27

Tulkots no krievu latviešu valodā

Pavēle Nr 167 20 marts 1951 g

"PAR STANDARTA IEVEŠĀNU PIENA UN PIENA PRO-
DUKTU TAUKU MĒRĪTĀJĀM"

- 1) Ar 1951.gada 1.maiju ievest valsts standartu - GOST-1962-50 "Piena un piena produktu tauku mērītājs", kuru apstiprinājusi 1950.gadā 12.decembrī PSRS Ministru Padomes valsts komiteja pirmklasīgas tehnikas ievēšanai tautas saimniecībā.
- 2) Ar 1951.gada 1.maiju a t c e l t valsts standartu GOST-1962-43 "Piena butirometri pilniem un pusparaugiem".
- 3) PAMATS: PSRS Gaļas un piena rūpniecības ministrijas 1951.gada 15.marta pavēle Nr.348.

LATVIJAS PSRS UN PIENA
GAĻAS UN PIENA RŪPNIECĪBAS
MINISTRS

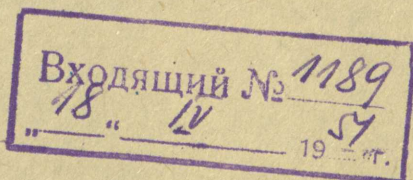
(I.GRĀVLIS)

С. Корневич.

Tulkojis:

RĪGAS SVIESTA RŪPNIECĪBAS TRESTA
INŽ.-TEHNOLOGS

(ALAINIS)



70 eks.

N o r a k s t s

Latvijas PSR
GAĻAS UN PIENA RŪPNIECĪBAS
MINISTRIJA

Rīgā, Smilšu ielā Nr.6
Nr.3297

1951.g. " 6. " aprīlī

Tālrunis 2-2-5-8-8

VALMIERAS SVIESTA RŪPNIECĪBAS TRESTA GALVENAM INŽENIERIM
b. G A I L I M

aksts: RĪGAS, LIEPĀJAS un DAUGAVPILS SVIESTA RŪPNIECĪBAS TRES-
TA GALVENAM INŽENIERIM.

Uz rakstu Nr.726/1 no š.g. 29.marta

Paskaidroju, ka saharā ar ministra pavēli Nr.167 no
š.g.22.marta, ar š.g.1.maiju tiek atmainīts "butirometra"
GOST 1962-43 un ievests "piena un piena produktu tauku mē-
rītājs" GOST 1962-50.

Ar minēto GOST-u izmaiņu, izmainās vienīgi nosaukums
(no "butirometra" uz "piena un piena produktu tauku mērī-
tājs"), un ar š.g. 1.maiju lietošanā paliek līdzšinējie
butirometri, tikai ar citu nosaukumu.

PIEMĒRAM: Piena tauku mērītājs, krējuma tauku mērītājs, pro-
duktu tauku mērītājs utt.

SVIESTA RŪPNIECĪBAS DAĻAS PRIEKŠNIEKS

(BUKBARDTS)

N o r a k s t s pareizs.

