

## Характеристики молока ООО «Минское»

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ** / см <sup>3</sup> (г), не более***	Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, в 1 см <sup>3</sup> (г), не более***
		БГКП (колиформы)****	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Сырое молоко	$5 \times 10^5$	–	25	$7,5 \times 10^5$
Сырое обезжиренное молоко	$5 \times 10^5$	–	25	–
Сырые сливки	$5 \times 10^5$	–	25	–
Сырое молоко для производства:				
а) детского питания	$3 \times 10^5$	–	25	$5 \times 10^5$
б) сыров и стерилизованного молока	$5 \times 10^5$	–	25	$5 \times 10^5$

### Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
1	2
Массовая доля жира, %	не менее 2,8
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2

## Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
1	2
Консистенция	однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку
Цвет	от белого до светло-кремового
Кислотность, °Т	16 – 21
Плотность (кг/ м <sup>3</sup> ), не менее *	1027 (при температуре 20 °С)
Температура замерзания, °С (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	– 0,505

\* Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

$$СОМО = 0,25 \times А + 0,225 \times Ж + 0,5,$$

где:

А – плотность лактоденсиметр;

Ж – массовая доля жира сырого молока, %.