

# Prijedlog saveznog propisa kvaliteta

»Standardizacija«, organ Savezne komisije za standardizaciju, koji se štampa u Beogradu, objavila je u broju 8—9 (izašao iz štampe 8. lipnja 1951.) »Prijedlog saveznog propisa kvaliteta« za: mlijeko, maslo, maslac i sir. Prijedlozi su u »Standardizaciji« objavljeni sa pozivom na diskusiju, time, da je rok dostavljanja primjedaba i prigovora 30 dana od datuma završetka štampe t. j. do 8. srpnja o. g. Oni, kojima u tom roku ne bi bilo moguće da dostave svoje primjedbe i prigovore, moraju u istom roku zatražiti produženje uz naznačenje i opravdanje novog roka.

»Poslije ovog roka Savezna komisija za standardizaciju pristupit će izradi završnih redakcija navedenih jugoslavenskih standarda i saveznih propisa kvaliteta proizvoda — na temelju prikupljenih primjedaba i prigovora. Donešeni jugoslavenski standardi i savezni propisi kvaliteta proizvoda od strane Savezne komisije za standardizaciju obavezni su, kako u domaćem prometu, tako i u odnosima sa inozemstvom za sve domaće proizvođače, potrošače i ostale korisnike«. (Vidi Službeni list FNRJ br. 32. od 11. VII. 1951.)

Prijedlozi saveznih propisa kvaliteta za mlijeko i mliječne proizvode objavljeni su na osnovu »Uredbe o jugoslavenskim standardima, saveznim propisima kvaliteta proizvoda i proizvođačkim specifikacijama« (Sl. list br. 17. od 4. travnja 1951. god.).

U ovom broju »Mljekarstva« objavljujemo »Prijedlog saveznog propisa kvaliteta br. 209«, koji se odnosi na mlijeko, a u narednim brojevima ćemo donijeti ostale.

Iako ovi propisi kvaliteta još nijesu stupili na snagu, smatramo da ih trebaju upoznati svi oni, o kojima će ovisiti njihovo sprovađanje u život. To su u prvom redu mljekare — koje već sada trebaju usmjeriti svoj rad na podizanju kvaliteta proizvoda u čemu im ovi »Prijedlozi propisa kvaliteta« mogu poslužiti kao putokaz.

**Ma.**

## PRIJEDLOG SAVEZNOG PROPISA KVALITETA BR. 209

### MLIJEKO

#### 1 OPSEG PROPISA

- 11 Ovaj propis se odnosi na kravlje mlijeko, koje je proizvod mliječne žljezde krava, dobijen redovnom, neprekidnom i do kraja izvedenom mužnjom.
- 111 Mlijeko drugih sisara mora se u prometu obavezno označiti imenom sisara (Ovčije, kozije i dr.)

#### 2 OPIS PROIZVODA

- 21 Mlijeko je tekućina bijele ili bijelo-žute boje, specifičnog mirisa i ukusa.
- 3 SVOJSTVA MLIJEKA
- 31 Kemijska svojstva.
- 311 Mora imati najmanje 3.2% mliječne masti.
- 312 Kiselost ne smije biti veća od 8% SH.
- 32 Fizička svojstva.

- 321 Specifična težina na temperaturi od 15° C. mora biti od 1.027—1.034.
- 322 Temperatura smrzavanja mora biti kod 0.5° C.
- 323 Mlijeko mora imati normalan ukus, miris i boju.
- 324 Pasterizirano mlijeko ne smije imati ukus kuhanoga mlijeka.
- 325 Kuhanjem se mlijeko ne smije zgrušavati.
- 326 Mlijeko mora biti bez patogenih klica.

#### 4 Odstupanja

- 41 Odstupanja od određenih svojstava dozvoljavaju se jedino u slučaju, kad prosječan uzorak od krava iz iste staje najkasnije tri dana poslije utvrđivanja, pokazuje isto stanje.

#### 5 Klasifikacija

- 51 MLIJEKO ZA OBIČNU POTROŠNJU
- 511 Mlijeko za običnu potrošnju mora odgovarati ovome propisu kvaliteta.
- 52 DJEČJE MLIJEKO
- 521 Prijesno, nepasterizirano mlijeko za ishranu dojenčadi, djece i bolesnika treba da odgovara ovome propisu kvaliteta, a dobiva se uz propisane higijenske mjere.

#### 6 Uzimanje uzoraka

- 61 Uzorci se uzimaju u zbirnim stanicama, mljekarama i prodavaonicama, a kod proizvođača po traženju nadležnih vlasti.
- 62 Uzorak za bakteriološko i kemijsko ispitivanje može uzimati samo za to osposobljeno stručno osoblje.
- 63 O uzimanju uzoraka sastavlja se zapisnik, koji potpisuje kontrolni organ i vlasnik mlijeka ili prodavaoc.
- 64 Uzorak za bakteriološki pregled mora se u slučaju potrebe staviti u posudu sa istucanim ledom. Svi uzorci se moraju najkraćim i najbržim putem dostaviti na analizu.

#### 7 Način ispitivanja

- 71 Masnoća se određuje po metodi Gerberovoj.
- 72 Specifična težina se određuje laktodezimetrom, piknometrom ili Vestfalovom vagom.
- 73 Stepn kiselosti se određuje titiranjem po S. H.
- 74 Refraktometrijski broj čita se u klor-kalcijumovu serumu dobivenom po Akermanu. Ovaj broj je od 38—41.
- 75 Pasterizirano mlijeko na niskoj temperaturi (63—65° C) za vrijeme od 30 minuta i kratkotrajno pasterizirano kod 71—74° C. ispituje se dokazivanjem fosfataze.
- 76 Visoko pasterizirano mlijeko (85 st. C.) ispituje se određivanjem peroksidaze.
- 77 Bakteriološka ispitivanja obavljaju se po propisima sanitetskih vlasti.

#### 8 Način pakovanja

- 81 Materijal za izradu kanti i posuda za mlijeko mora biti takav, da ne kvari kvalitet i svojstva mlijeka (aluminijum, kalajni lim i sl.).
- 82 Sudovi moraju biti tako načinjeni, da se mogu lako prati i hermetički zatvarati.
- 83 Kao zaptivni materijal služi isključivo guma.
- 84 Boce za mlijeko moraju biti od jakog prozirnog stakla i zatvarati se higijenskim zapušačem.

#### 85 Oznaka

- 851 Vrsta mlijeka i način pasterizacije mora se označiti 1 cm visokim slovima na jakom kartonu, plombom pričvršćenim na kanti za mlijeko.
- 852 Način i dan pasterizacije označava se na kartonu 3 mm velikim slovima.
- 9 NAČIN ČUVANJA
- 91 Mlijeko za konzum se čuva u propisanim sudovima, u zračnim prostorijama, pri temperaturi nižoj od 10° C.
- 912 U prostorijama gdje se čuva mlijeko, ne smiju se čuvati nikakve namirnice niti roba koja bi mlijeku škodila ili ga kvarila.
- 10 NAČIN TRANSPORTA
- 101 Prijevoz mlijeka se može vršiti samo u naročitim kantama ili staklenim bocama, koje se ne smiju upotrebljavati u drugu svrhu.
- 102 Prijevozna sredstva moraju biti tako sagrađena i uređena da se mlijeko na putu ne može zagaditi i da se njegova svojstva i kvalitet ne mogu promijeniti.
- 103 Na vozilima se ne smije prevoziti ništa što bi oštetilo kvalitet mlijeka.

## Ručno pranje mliječarskih kanti

Da uklonimo ostatke mlijeka iz kanti, najprije ćemo kante ispirati 10 sekunda hladnom vodom s pomoću sifona (ili u bazenu mlakom vodom, ne toplijom od 35° C.), upotrebivši meke četke.

Prvotno ispirati kante vrućom vodom nije dobro, jer se u tom slučaju zgrušavaju bjelančevine mlijeka i talože se na stijenkama i stoga je kante vrlo teško oprati.

Pošto na ovaj način uklonimo ostatke mlijeka, kante temeljito peremo u lužnastoj rastopini. Ako upotrebimo kaiciniranu sodu, rastopina mora imati koncentraciju 0,25—0,50%, a ako upotrebimo kaustičnu sodu, koncentracija lužnaste rastopine neka iznosi samo 0,08—0,15%. Rastopina mora biti toliko vruća, koliko još ruke mogu podnositi (oko 50° C.). Treba li pak prati veliki broj kanti a pranje se vrši dulje vremena, uzet ćemo za pranje najslabiju rastopinu (0,25% odnosno 0,08%), da ne izjede ruke. Vrućom lužnatom rastopinom s pomoću tvrde četke kante ćemo izvana i iznutra dobro isprati. Naročitu pažnju treba obratiti ugiovima i šavovima, a ne valja zaboraviti ni na poklopac.

U lužini oprane kante isplahnjivat ćemo hladnom vodom — najbolje s pomoću sifona 10—15 sekunda. Nemamo li sifona isplahnjivat ćemo ih čistom vodom tako dugo, dok potpuno ne uklonimo ostatke lužine.

Napokon ćemo kante dezinficirati. To se obično vrši parom na posebnom aparatu, a ako nemamo pare, dezinficirati ćemo kante na taj način, da ih urolimo u vrelu vodu (90—100° C) i zatim u hladnu. *nešto?*

Oprane kante postavimo — nagnuvši otvor prema dolje, da se ocijede i osuše. Za to je najzgodnija stelaža od letava, koja se postavlja izvan mliječare, ali neka je pod krovom i na mjestu zaštićenom od prašine.

Neposredno prije upotrebe kante ćemo još isplahnuti čistom hladnom vodom i pregledat ćemo ih iznutra, nema li na njima nečistoće.