

ROZPORZĄDZENIE MINISTRÓW HANDLU WEWNĘTRZNEGO I ZDROWIA

z dnia 21 października 1949 r.

w sprawie surowców przeznaczonych do przetwórstwa w zakładach mleczarskich.

Na podstawie art. 2 ust. 2 pkt 3 i art. 16 ust. 3 dekretu z dnia 28 października 1947 r. o mleczarstwie (Dz. U. R. P. Nr 67, poz. 416) oraz art. 8 pkt a) i d) rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. z 1928 r. Nr 36, poz. 343, z 1934 r. Nr 110, poz. 977, z 1939 r. Nr 54, poz. 342, z 1946 r. Nr 5, poz. 44 oraz z 1949 r. Nr 42, poz. 311) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przepisy niniejszego rozporządzenia regulują warunki, jakim powinny odpowiadać surowce używane w zakładach mleczarskich do przetwórstwa, a mianowicie:

- 1) mleko krowie, przeznaczone do przygotowania mleka spożywczego oraz do wyrobu innych przetworów mleczarskich,
- 2) śmietanka przeznaczona do wyrobu masła,
- 3) twaróg przeznaczony do wyrobu kazeiny.

§ 2. 1. Mleko przeznaczone do przygotowania mleka spożywczego oraz mleko przeznaczone do wyrobu innych przetworów mleczarskich powinno odpowiadać następującym warunkom:

- 1) uzyskiwanie z zachowaniem przepisów sanitarnych i weterynaryjnych,
- 2) wygląd: w całej masie jednorodny, nieprzezroczysty, barwy białej z odcieniem kremowym,

- 3) zapach: w zasadzie bezwonny lub z nieznacznym zapachem pasz lub obory,
- 4) smak: o smaku swoistym dla świeżego mleka, słodkawym lub z nieznacznym posmakiem paszy,
- 5) zawartość tłuszczu: najmniej 2,70%,
- 6) zawartość suchej masy beztłuszczowej: najmniej 8,30%,
- 7) kwasowość: 6—8 stopni Soxhlet-Henkla; norma ta nie odnosi się do mleka przeznaczonego do wyrobu masła,
- 8) nie powinno wykazywać dostrzegalnych zanieczyszczeń,
- 9) nie powinno pochodzić od krów z okresu około 10 dni przed ocieleniem oraz 7 dni po ocieleniu,
- 10) powinno być dostarczane w naczyniach oznaczonych napisem „mleko podlega wyjałowieniu“, jeżeli według przepisów sanitarnych i weterynaryjnych powinno być poddane wyjałowieniu.

2. Mleko przeznaczone do wyrobu serów powinno ponadto:

- 1) pochodzić od krów karmionych paszami naturalnymi z uwzględnieniem umiarkowanych ilości pasz treściwych; niedopuszczalne jest do przerobu na sery twarde mleko od krów karmionych paszami sfermentowanymi jak: wywar, wyciąki owocowe, wszelkie kiszonki itp.,
- 2) wykazywać normalną zdolność ścinania się pod wpływem podpuszczki,
- 3) w próbie fermentacyjnej nie wykazywać objawów wzdymania,
- 4) w wyniku próby reduktazowej odpowiadać klasie mleka trwałego.

3. Mleko przeznaczone do wyrobu twarogu nie powinno zawierać więcej niż 0,3 mg żelaza (Fe) w 100 ml.

4. Mleko przeznaczone do wyrobu kazeiny powinno być odtłuszczone, przy czym zawartość tłuszczu w mleku odtłuszczonym nie może przekraczać 0,05%.

§ 3. Śmietanka przeznaczona do wyrobu masła powinna odpowiadać następującym warunkom:

- 1) otrzymywanie z mleka odpowiadającego przepisom § 2 ust. 1,
- 2) wygląd: barwy kremowo-białej, konsystencji jednolitej bez silnego pienienia,
- 3) zapach: w zasadzie bezwonny lub z nieznacznym zapachem pasz, obory lub zapachem wywołanym działaniem bakterii kwaszących,
- 4) smak: o smaku typowym dla normalnej, czystej i świeżej lub lekko nadkwaszonej śmietany, bez wyraźnie występującego posmaku paszy,
- 5) zawartość tłuszczu: najmniej 20%.

§ 4. Twaróg przeznaczony do wyrobu kazeiny powinien odpowiadać następującym warunkom:

- 1) otrzymywanie z mleka odpowiadającego przepisom § 2 ust. 1 i 4,
- 2) wygląd: barwy kremowo-białej, o strukturze lekko ziarnistej, jednolitej,
- 3) zapach: lekko kwaskowaty, bez zapachów obcych,
- 4) smak: o smaku swoistym, lekko kwaskowatym,
- 5) zawartość wody: najwyżej 65%,
- 6) zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę: najwyżej 2,0%,
- 7) zawartość żelaza (Fe): najwyżej 1 mg w 100 g twarogu.

§ 5. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

Minister Zdrowia: w z. *J. Sztachelski*