**Приемка и подготовка сырья, нормализация.**

1.2 Молоко, поступающее для выработки продукта, принимает мастер цеха по массе и качеству, установленному лабораторией предприятия.

1.3 Отобранное по качеству молоко нормализуют по жиру. При этом нормализацию молока по жиру осуществляют с таким расчетом, чтобы массовая доля жира в готовом продукте была не менее массовой доли жира, предусмотренной ГОСТ Р 52090 на данный продукт.

1.4 Молоко по массовой доле жира нормализуют следующим образом: -добавляют к цельному молоку обезжиренное молоко; -добавляют к цельному молоку сливки; -смешивают с молоком другой жирности.

1.5 Хранение сырого молока охлажденного до 6°С - не более 6 часов. Хранение сырого молока охлажденного до 4°С - не более 12 часов.