

[Попробовать новую версию](#)

- 1. [Общие положения](#)
- 2. [Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- 3. [Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
- 4. [Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- 5. [Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- 6. [Фонд времени и режимы работы основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и интуалогии в силу в течение 3 мес.](#)
- 7. [Категория производств по пожарной и пожарной опасности](#)
- 8. [Специальные требования к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- 9. [Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- 10. [Нормы использования территории](#)
- 11. [Технико-экономические регламенты](#)
- Приложение 1. [Ассортимент продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

найти в оглавлении

Поиск в тексте



[Важные документы](#)

[Конституция РФ](#)

[Кодексы РФ](#)

[Федеральные законы](#)

[Указы Президента РФ](#)

[Постановления Правительства РФ](#)

[Проекты нормативных актов](#)

[Документы, зарегистрированные в Минюсте](#)

[Приказы и письма Минфина](#)

[Приказы и письма ФНС](#)

Поиск

[Консорциум Кодекс](#) [Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации](#)

[Вход](#) | [Регистрация](#) | [Контактная информация](#)

- [Главная](#)
- [Текст документа](#)
- [Статус](#)

Действующий

ВНТП 645/1618-92 Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности

ВНТП 645/1618-92

ВЕДОМСТВЕННЫЕ НОРМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

НОРМЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Дата введения 1992-07-01

РАЗРАБОТАНЫ И ВНЕСЕНЫ Государственным институтом по проектированию предприятий мясной и молочной промышленности (Гипромясомолпром)

УТВЕРЖДЕНЫ письмом N ДН-60 от 07.04.92 г. ассоциации "Агропромнаучпроект" при Минсельхозе Российской Федерации

СОГЛАСОВАНЫ письмом N 01-13/91-11 от 01.04.92 г. Госкомитета РСФСР санитарно-эпидемиологического надзора, письмом N 070-44/19 от 29.10.1991 г. ГУПО МВД СССР и письмом N 1-34/2136 от 25.11.91 г. ВНИКМИ

С введением в действие "Норм технологического проектирования предприятий молочной промышленности ВНТП 645/1618-92 утрачивают силу "Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности" ВНТП 645/1347-85 и

- [1. Общие положения](#)
 - [2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
 - [3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
 - [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#) 1. Общие положения
 - [5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
 - [6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
 - [7. Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности](#) составлены в соответствии с [СНиП 1.01.03-83* "Система нормативных документов в строительстве"](#)
 - [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
 - [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
 - [10. Нормы использования и хранения вторичного сырья](#)
 - [11. Технико-экономические показатели](#)
- реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий молочной промышленности, а также для организаций, осуществляющих строительство этих предприятий и утверждающих проектно-сметную документацию.

найти в оглавлении

Поиск в тексте

В тексте включены основные положения и нормативы по разработке технологической части проектов, а также технологического процесса к проектированию зданий, сооружений, инженерного обеспечения предприятий молочной промышленности, не предусмотренные действующими общесоюзными нормами.

1.4. Нормы разработаны с учетом прогрессивных решений типовых проектов, опыта работы передовых отечественных предприятий, мероприятий по повышению эффективности производства.

1.5. При проектировании постоянно следует учитывать законченные работы научно-исследовательских, проектно-конструкторских организаций по созданию новой техники и технологии, новое оборудование, средства механизации и автоматизации производственных процессов, появившиеся после выхода настоящих норм.

2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования

2.1. Производственная мощность предприятия определяется максимально возможным выпуском готовой продукции в заданном ассортименте в единицу времени при полном использовании производительности установленного ведущего оборудования и складских помещений.

Для предприятий молочной промышленности за единицу времени для определения производственной мощности принимается 8 часовая рабочая смена.

2.2. Емкость холодильников (сырохранилищ, маслосырбаз) для хранения молочных продуктов определяется в тоннах условной емкости в соответствии с "Межотраслевой инструкцией по определению емкости холодильников".

2.3. Мощности предприятий устанавливаются:

для молочных заводов, комбинатов и цехов цельномолочной продукции - исходя из численности городского населения в зоне деятельности заводов и цехов, принимаемых размеров потребления цельномолочных продуктов в расчете на душу населения и режима работы предприятий;

для сыродельных, маслодельных и молочноконсервных комбинатов - исходя из объема закупок сырья, сезонности его поступления и режима работы предприятий.

Объемы закупок сырья, сезонность его поступления, численность населения в зоне деятельности проектируемых предприятий принимаются в соответствии со схемой развития и размещения предприятий молочной промышленности или технико-экономическим обоснованием (расчетом) на строительство предприятия.

2.4. Для молочных заводов, комбинатов и цехов, вырабатывающих цельномолочные продукты (питьевое молоко, кисломолочные продукты, творог, сметану и др.), производственная мощность определяется в цельномолочной продукции в пересчете на молоко цельное и в нежирной молочной продукции в пересчете на молоко обезжиренное путем умножения сменной производительности ведущего оборудования по каждому виду продукции на установленные коэффициенты пересчета с последующим суммированием произведений.

Коэффициенты пересчета принимать согласно Инструкций по расчету производственных мощностей предприятий молочной

- [1. Обращение с молоком](#) в молоко продукция, полученная с других заводов (творог, сметана, сырки, сырковая масса, сырки, сырки)
- [2. Производственные мощности, сроки времени и режимы работы предприятий, оборудования](#) в следующей переработки.
- [3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
- [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- [5. Формы времени и режимы работы предприятий и цехов по производству готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- [6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- [7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности](#)
- [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- [10. Нормы использования и хранения сырья](#)
- [11. Технико-экономические показатели](#)
- [Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

Таблица 1

1	Кол-во смен работы в год	Режим работы смен в сутки
<input type="text" value="найти в оглавлении"/> <input type="text" value="Поиск в тексте"/>	2	3
Городские молочные заводы и комбинаты и цехи по выработке цельномолочной продукции мощностью выше 10 т в смену	600	2
Мощность до 10 т в смену включительно	300	1
Сыродельные комбинаты и цехи по выработке всех видов сыров кроме швейцарского	500**	2
Заводы и цехи по выработке швейцарского сыра	240	2
Молочноконсервные комбинаты:		
сгущенного молока с сахаром	650**	2,7
сгущенного стерилизованного молока	450**	2,0
сухих детских молочных продуктов	600**	2,5
сухого цельного молока	650**	2,7
Цехи по производству масла:		
на маслодельных комбинатах	200**-400	1-2*
на сыродельных комбинатах	250**-500	1-2*
Цехи по производству заменителей цельного молока на молочно-консервных комбинатах и сухой сыворотки	450	2,5
Цехи ЗЦМ, СОМ на маслодельных комбинатах	500	2,5
Межхозяйственные и сезонные цехи по производству СОМ и ЗЦМ	300	2,5
Цехи молочного сахара	500**	2
Цехи, вырабатывающие жидкие и пастообразные продукты для детей	360	1

- 1. Общие положения
- 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования
- 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов
- 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии
- 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений
- 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих
- 7. Категория производств по взрыво- и пожароопасности в соответствии с "Инструкцией по расчету
- 8. Специальные требования к оборудованию и оборудованию по температуре и влажности
- 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов
- 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья
- 11. Техничко-экономические показатели

3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов

Поиск в тексте

3.1. Выбор основного технологического оборудования производится, исходя из заданных объемов производства, графика технологических процессов, ассортимента и вида фасовки продукции в соответствии с перечнями оборудования, серийно изготавливаемого и намечаемого к выпуску машиностроительными заводами, а также импортного, закупаемого по контрактам.

Номенклатура импортного оборудования, применяемого в проекте, обуславливается заданием на проектирование.

3.2. Компоновка оборудования должна отвечать требованиям технологического процесса, обеспечивать минимальную протяженность трубопроводов, внутрицехового транспорта, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции, а также соответствовать правилам техники безопасности и санитарии.

3.3. Нормы рабочей площади на единицу оборудования приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование оборудования	Площадь, м ²
1	2
Автоматизированная пластинчатая охладительная установка производительностью 3000 л/час А1-ООЛ-3	1,1
То же, производительностью 5000 л/час А1-ООЛ-5	1,2
То же, производительностью 10000 л/час ОО1-У10	3,4
Охладитель пластинчатый производительностью 25000 л/час ООЛ-25	3,5
Установка пластинчатая для охлаждения кефира и кефирного сгустка А1-ООЛ-12,5	10,0
Автоматизированная пластинчатая пастеризационно-охладительная установка производительностью 3000 л/час А1-ОКЛ-3	32,0
То же, производительностью 5000 л/час А1-ОК21-5	32,0
То же, производительностью 10000 л/час А1-ОКЛ-10	51,5
То же, производительностью 15000 л/час А1-ОКЛ-15	54,0

Оглавление	То же, производительностью 25000 л/час А1-ОКЛ-25	75,0
• 1. Общие положения		
• 2. Производственные мощности, формы времени и режимы работы агрегатного оборудования		45,0
• 3. Нормы размещения и нормы работ на площади оборудования, трубопроводов		
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии		
• 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы		
• 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих	Производительностью 10000 л/час А1-ОПК-10	45,0
• 7. Категории производств пластинчатой пастеризационно-охладительной установки для		19,5
• 8. Специальные требования технологическим сооружениям и оборудованию по температуре и влажности	Производительностью 3000 л/час А1-ОКЛ-10	
• 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов		
• 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья		
• 11. Автоматизированные системы пастеризационно-охладительная установка для		25,0
• Применение агрегатного производства с производительностью 2500 л/час А1-ОКЛ-25 для молочных предприятий		
<input type="text" value="найти в оглавлении"/>		
Поиск в тексте	Установка нагревательная пластинчатая для нагревания молока в тонкослойном потоке перед разделением молока на обрат и сливки или перед свертыванием его при производстве сыра А1-ОНЛ-5	6,3
	Установка пластинчатая теплообменная производительностью 10000 л/час А1-ОНС-10	9,0
	То же, производительностью 25000 л/час А1-ОНС-25	12,4
	Трубчатая пастеризационно-охладительная установка производительностью 3000 л/час ТПУ-2,5М	18,2
	Трубчатая пастеризационная установка производительностью 5000 л/час А1-ОТЛ-5	6,0
	То же, производительностью 10000 л/час А1-ОТЛ-10	6,0
	Автоматизированная пластинчатая охладительная установка для смеси мороженого производительностью 1250 кг/час А1-ООЛ-1,25	5,1
	Резервуар для хранения молока вертикальный без системы охлаждения В1-ОХВ-50	43,0
	То же, В2-ОХР-100	43,0
	Резервуар для созревания сливок и производства кисломолочных продуктов емкостью 1000 л Я1-ОСВ-1	4,0
	То же, емкостью 2500 л Я1-ОСВ-2,5	5,3
	То же, емкостью 4000 л Я1-ОСВ-4	7,0
	То же, емкостью 6300 л Я1-ОСВ-6,3	10,6
	То же, емкостью 10000 л Я1-ОСВ-10	15,0
	Резервуар для созревания сливок емкостью 6300 л Л5-ОАВ	43,0
	Танк универсальный емкостью 1000 л Г2-ОТ2-А	6,0
	Ванна пастеризационная емкостью 600 л В1-ОП2-А	5,7

Оглавление

• 1. То же, емкостью 1000 л В1-ОП2А-01	5,7
• 2. Общие положения	
• 3. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования	
• 4. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов	
• 5. Ванна длительной пастеризации емк. 350 л В1-ВД2П	2,6
• 6. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии	
• 7. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений	
• 8. Ванна сливок созревательная ВСГМ-800	9,2
• 9. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих	
• 10. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности	
• 11. Ванна сливок созревательная ВСГМ-2000	13,5
• 12. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности	
• 13. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов	
• 14. Нормы использования и хранения вторичного сырья	
• 15. Линия розлива кисломолочных продуктов и молока в стеклянные бутылки	113,7
• 16. Технико-экономические показатели	
• 17. Производительностью 3000 бут/ч И2-ОЛ2-3	
• 18. Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности	
найти в оглавлении	
Поиск в тексте	
То же, производительностью 6000 бут/ч М2-ОЛ4-6	186,0
То же, производительностью 12000 бут/ч Б2-ОРЛ	320,0
Линия розлива простокваши и сметаны в стеклянные бутылки производительностью 6000 бут/ч И2-ОРА-6	205,0
Автомат для розлива молока в полиэтиленовые пакеты М6-ОРЗЕ производительностью 25 пак/мин	18,0
Линия поточного производства сливочного масла методом сепарирования производительностью 1000 кг/ч П8-ОЛФ	97,0
Линия производства сливочного масла методом непрерывного сбивания производительностью 1000 кг/ч А1-ОЛО-1	570,0
Линия поточно-механизированная для производства казеина-сырца производительностью 5000 л/ч Я9-ОКЛ	67,0
Поточно-механизированная линия производства творога производительностью 2500 л/ч, Я9-ОПТ-2,5	337,0
То же, производительностью 5000 л/ч Я9-ОПТ-5,0	370,0
Линия расфасовочно-упаковочная для брикетного мороженого на вафлях производительностью 200-250 кг/ч М6-ОЛБ	60,0
Линия фасовки и закаливания мороженого в вафельные и бумажные стаканчики производительностью до 480 кг/час М6-ОЛ2-В	91,0
Линия фасовки и закаливания мороженого производительностью 375-450 кг/час М6-ОЛД	112,0
Автомат для расфасовки творога в пергамент производительностью М6-АР-2Т	23,0
Творожное оборудование ТО-2,5	17,0
Охладитель творога двухцилиндровый Д9-СТ2Д	15,0
Вальцовка для творога Е8-ОПУ	4,7

Оглавление

Установка для охлаждения и прессования творога УПТ	9,43
• 1. Общие положения	
• 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования	
• 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования по оборудованию	23,0
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии	
• 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подблюдных помещений	12,0
• 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих	
• 7. Категория производства по взрывной, взрывоопасной и пожарной опасности	30,0
• 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности	
• 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов	
• 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья	
• 11. Технико-экономические показатели	30,0
• Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности	
<input type="text" value="найти в оглавлении"/> отвления коробочек из полимерных материалов емкостью 250 г и Поиск в расфасовки в них сметаны М6-ОРП	19,6
То же, М6-ОРД-1,2	14,9
Автомат для расфасовки домашнего сыра в бумажные стаканчики М6-АРЗ	2,0
Автомат для расфасовки сметаны в стеклянные банки М6-ОР2Б	5,6
Машина для розлива молока во фляги производительностью 100-120 фл/ч В2-ОРМ	45,0
Установка для восстановления сухого молока Я16-СПЖ 53 м ³ /ч	4,0
Я16-ОП2Е 25 м ³ /ч	8,0
Кристаллизатор-охладитель для молочного сахара вместительностью 1000 л КМСР-72 (без шкафа)	13,2
То же, вместимостью 2000 л РЗ-ОКО	12,0
Ванна для отваривания альбумина ТВАЛ-5	16,9
Ванна сырная с мешалкой вместимостью 2500 л Д7-ОСА-1	16,0
Ванна сырная с мешалкой вместимостью 5000 л В2-ОСВ-5	33,0
Ванна сырная с мешалкой вместимостью 10000 л В2-ОСВ-10	58,0
Отделитель сыворотки производительностью до 25 м ³ /час Я7-00-23	5,0
Аппарат формовочный для сыра емкостью по сырной массе 500 кг Я5-ОФИ	15,0
То же, емкостью 1000 кг Я5-ОФИ-1	37,0
Комплект баро-прессов для формования и прессования брусковых сыров с размерами форм 290x145x110 мм Я7-ОБП-1	35,0

Оглавление	То же, производительностью 15000 л/ч Г9-ОЦМ-15	2,0
• 1. Общие положения		
• 2. Проектирование производительности 30000 л/ч в режиме работы предприятий, оборудования		3,1
• 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов		
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии		
• 5. Центр паровых котлов сгорания сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции		
• 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих		0,8
• 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности		
• 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности		
• 9. Проектирование и автоматизация технологических процессов		1,4
• 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья		
• 11. Технико-экономические показатели		
• 12. Приложение 5. Оценки элемент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности		1,2
<input type="text" value="найти в оглавлении"/>		
Поиск в <input type="text" value="Сепаратор-сливкоотделитель с центробежной выгрузкой осадка производительностью 15000 л/ч"/>		2,5
	То же, производительностью 10000 л/ч ОС2Н-С	2,5
	Сепаратор для высокожирных сливок производительностью 1800 кг/ч ОС2Д-500	1,4
	То же, производительностью 700 кг/ч Г9-ОСК	1,9
	Сепаратор с центробежной автоматической выгрузкой осадка для очистки сыворотки от казеиновой пыли производит. 10000 л/ч ОХ2-С	3,2 (без пульты)
	Гомогенизатор производит. 1200 л/ч К5-ОГ-2А-1,25	2,25 (без пульты)
	То же, производит. 2500 л/ч А1-ОГМ-2,5	4,0 (без пульты)
	То же, производит. 5000 л/ч А1-ОГ-2М	4,0
	Гомогенизатор производит. 15000 л/ч Р3-ОГМ-15	13,5
	То же, производит. 25000 л/час Р3-ОГМ-25	13,5
	Гомогенизатор для сливочного масла производит. 760-1520 кг/ч М6-ОГА	3,3

3.4. При надлежащем конструктивном исполнении отдельные виды оборудования следует устанавливать вне производственных зданий. Ниже приводится перечень такого оборудования:

- молокохранильные резервуары;
- башни распылительных сушилок;
- воздухосборники для стационарных воздушных компрессорных установок;
- оборудование аммиачных холодильных установок;
- ресиверы линейные и дренажные;
- конденсаторы;
- маслоотделители;
- панельные испарители, аккумуляторы холода и др.

Оглавление

При размещении на открытых площадках панельных испарителей и аккумуляторов холода предусматривать мероприятия, предотвращающие обледенение, а также навесы для защиты от прямых солнечных и атмосферных осадков.

- 1. [Общие положения](#)
- 2. [Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- 3. [Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
- 3. [При размещении технологического оборудования](#) соблюдать следующие расстояния:
- 5. [Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- 6. [Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- 7. [Критерии размещения взрывоопасной, взрывопожарной и пожарной опасности](#)
- 8. [Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- 9. [Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- 10. [Нормы использования и хранения вторичного сырья](#)
- 11. [Технико-экономические показатели](#)
- [Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

между выступающими частями аппаратов при одностороннем
найти в оглавлении и разводки трубопроводов) - 1,0 м

Поиск в тексте

для оборудования с выдвигаемыми частями (дверными люками, крышками и т.д.)

- размеры проходов определяют, учитывая величину этих выдвигаемых деталей с целью создания условий для свободного их удаления наружу

от верха оборудования до низа балок

- не менее 0,5 м

от верха вакуум-аппаратов и сушилок до низа плит перекрытия

- расстояния принимать с учетом конструкций оборудования и условий его обслуживания не менее 1,0 м

3.6. При расчете пропускной способности трубопроводов скорость движения молока, пахты и сыворотки принимать не более 2, сливок и кисломолочных продуктов - 1, моющих растворов - 2,5 м в секунду.

С учетом этого пропускная способность стандартных труб и потери напора на 100 м протяженности труб составят:

Внутренний диаметр труб, мм	35	50	65	80	100
Пропускная способность труб м ³ в час:					
по молоку, пахте, сыворотке	7	14	24	38	57
по сливкам, кисломолочным продуктам	3,5	7,0	12	19	28,5
по моющим растворам	8,5	17	30	45	70
Потери напора, мм водяного столба на 100 м протяженности труб:					
по молоку, пахте, сыворотке	12,5	8,6	6,5	5,4	4,4
по сливкам, кисломолочным продуктам	3,5	2,5	1,9	1,5	1,2
по моющим растворам	19	13	10	8	6,5

Оглавление
Трубопроводы для молочных продуктов, моющих растворов, арматуру к трубопроводам предусматривать из нержавеющей стали марок:

- [1. Общие положения](#)
- [2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- [3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов 12 X 18Н10Т или 08 X 22Н6Т ГОСТ 9941-81](#)
- [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- [5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы](#)

и других, размещенных органами госсаннадзора.

- [6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- [7. Трубопроводы для молока следует надежно закреплять \(на стенах, перекрытиях\) с помощью мягкоразбирающихся специальных подвесок, в исключительных случаях на стойках](#)
- [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- [10. Предельные расстояния между операциями принимать 3 м](#)
- [11. Техничко-экономические показатели](#)
- [При использовании металлических опор необходимо предусматривать резиновые прокладки между опорой и трубой.](#)

Крепление стоек к полу предусматривать анкерными или самоанкерующимися болтами.

найти в оглавлении

Поиск в тексте
Магистральные трубопроводы для молока монтировать на высоте не ниже 2-2,5 м, не выше 2,5 м. На предприятиях, где автоматизированы, высота расположения трубопроводов может быть увеличена.

Минимальная высота трубопроводов (немагистральных) должна обеспечить условия для уборки и дезинфекции помещения, но не менее 25 см.

3.8. Соединения молокопроводов с арматурой и между собой выполнять на резьбовых соединениях. Резьбовые соединения на прямых участках молокопроводов предусматривать через 3 м.

При проектировании молокопроводов и арматуры из нержавеющей стали с централизованной мойкой оборудования и трубопроводов, на прямых магистральных участках допускается соединение труб на сварке.

3.9. В зависимости от конкретных условий предусматривать доставку сырья:

на сыродельные и маслодельные комбинаты

мощностью 100 т переработки молока в смену и менее

в автомолцистернах 80%

во флягах 20%

мощностью по переработке более 100 т молока в смену

в автомолцистернах 90%

во флягах 10%

на молочные заводы и комбинаты, молочноконсервные комбинаты

в автомолцистернах (или железнодорожным транспортом, учитывая экономическую целесообразность его применения) 100%

В отдельных случаях допускается доставка части молока во флягах, что определяется заданием на проектирование данного предприятия.

3.10. При расчете оборудования по приемке молока исходить из условий доставки на заводы молока в цельном виде в количестве 100%.

Оглавление

Возможность приемки сливок (до 20% в пересчете на молоко от общего поступления) уточняется заданием на проектирование.

- 1. [Общие положения](#)
- 2. [Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- 3. [Формы размещения и нормы расхода сырья на оборудование, трубопроводов](#)
- 4. [Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- 5. [Нормы расхода сырья комбинатах сыродельных и маслодельных предприятий, готовой продукции. Нормативы по расходу сырья перерабатываемого молока.](#)
- 6. [Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- 7. [Требования к приемке молока в отношении пожарной и санитарной безопасности](#)
- 8. [Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- 9. [Мощности заводов и комбинатах мощностью до 100 т цельномолочной продукции в смену и менее - по 3 часа в каждую смену, на молочных комбинатах мощностью более 100 т в смену - в соответствии с заданием на проектирование, но не менее 4 часов в каждую смену; на сыродельных заводах мощностью 50 т перерабатываемого молока в смену и менее - по 3 часа в каждую смену, на комбинатах большой мощности по 4 часа в каждую смену; на маслодельных предприятиях и молококонсервных комбинатах - непрерывную в течение 10-12 часов.](#)

найти в оглавлении

Поиск в тексте

ва принимаемого молока производить счетчиками, установленными в отделении приемки. Для контрольного взвешивания молока и приемки сливок предусматривать молочные весы.

3.13. Насосы для откачки молока из автомобильных цистерн устанавливать под заливом.

3.14. Предусматривать доохлаждение всего поступающего молока, отвечающего требованиям [ГОСТ 13264-88](#), с 10 до 4 °С.

3.15. Предусматривать возможность охлаждения молока, поступающего с температурой до 25 °С в следующих количествах от общего количества поступающего молока:

на молочных заводах мощностью 50 т цельномолочной продукции в смену и менее	- 25%
на молочных комбинатах мощностью более 50 т цельномолочной продукции в смену, сыродельных, маслодельных и молококонсервных комбинатах	- 15%

Объемы охлаждаемого молока следует уточнять при привязке проекта в зависимости от конкретных условий, не допуская длительного пребывания молока после дойки в неохлажденном состоянии.

4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии

4.1. Нормы расхода сырья и рецептуры принимаются в соответствии с технологическими инструкциями с учетом установленной базисной жирности молока для данного региона.

4.2. Нормы расхода тепловой и электрической энергии на 1 т готовой продукции приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование видов продукции	Мощн. т/ см	Тепловая энергия		Электрическая энергия	
		Гкал/т	Дж/т 10^9	кВтч/т	Дж/т 10^9

Оглавление	1	2	3	4	5	6
• 1. Общие положения						
• 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования						
• 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов						
Цельномолочная продукция в составе	100	0,433	1,81		150	0,539
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии						
• 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений						
• 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих	50	0,518	2,163		100	0,359
• 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности						
• 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности						
• 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов	25	0,703	2,94		210	0,736
• 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья						
• 11. Техничко-экономические показатели	10	0,465	1,94		129,1	0,46
• Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности						
найти в оглавлении Сыр всех видов Поиск в тексте	5,0	5,54	23,3		1968	7,08
	2,5	8,18	34,4		2490	8,96
ЗЦМ в составе маслодельных комбинатов	12,0	7,00	29,4		538	1,94
	6,0	7,95	33,4		805	2,90
Цехи в составе комбинатов масла	20	1,9	8,0		508	2,01
	10	2,1	8,8		603	2,17
	6,0	2,6	10,9		92,6	3,33
	4,0	3,7	15,5		927	3,34
	2,0	5,3	22,3		1333	4,80
Мороженого	2,0	1,733	7,243		626,1	2,25
Пластических сливок	3,8	2,418	10,1		1200	4,313
Альбуминной пасты	1,8	3,243	13,55		760	2,729
	0,7	2,24	9,36		1050	3,774
Сгущенной сыворотки	0,8	6,105	25,5		450	1,617
Сгущенного филтрата	3,4	5,96	24,9		320	1,149
	1,3	3,93	16,43		470	1,688
Сливок 35% жирности	3,7	0,744	3,11		210	0,756
	1,4	0,546	2,28		100	0,359
Молочного сахара	0,5	5,216	21,80		2600	9,35

Оглавление					
Судой	2,2	8,44	35,5	1229	4,42
• 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования					
• 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов					
Цехи					
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии					
• 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений					
Цели					
• 6. Формы организации работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, цехово-технических работников и служащих	25	0,46	9,26	96,7	0,35
• 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности					
• 8. Специальные требования технологического процесса к помещениям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности	10	0,408	1,71	79,1	0,28
• 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов					
• 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья					
Жидкие	10	2,294	9,59	193	0,69
• 11. Температурно-влажностные показатели					
• Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности					
найти в оглавлении	5,0	2,952	12,34	622	2,24
Поиск в тексте					
заменителя цельного молока	3,0	0,764	3,19	529,4	1,90
	2,0	1,106	4,62	986,3	3,54
	1,0	1,544	6,45	1422,2	5,11
* В норму вошли только технологические и цеховые расходы					

4.2.* В состав норм расхода включены все технологические, цеховые и общезаводские расходы, включая вспомогательный, административно-бытовой корпуса и котельную, а также освещение промплощадки. Не вошли в состав норм расходы на внеплощадочные сооружения водоснабжения и очистки сточных вод.

* Нумерация соответствует оригиналу. Примечание "КОДЕКС".

4.3. Нормы расхода тепловой и электрической энергии определены как средние за год для климатических районов с расчетной температурой наиболее холодной пятидневки -30°C по СНиП П-1-82.

Для других климатических районов нормы расхода необходимо умножить на поправочные коэффициенты K_1 , приведенные в таблице 4.

Таблица 4

Расчетная температура наиболее холодной пятидневки по СНиП 2.01.01-82	Поправочные коэффициенты K_1 , для предприятий мощностью по переработке молока в смену	
	до 100 т	100 т и более
- 15	0,73	0,82
- 20	0,83	0,89
- 25	0,92	0,95
- 30	1,00	1,00

Оглавление	- 35	1,07	1,04
• 1. Общие положения			
• 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования	40	1,07	
• 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов			
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии			
• 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений			
• 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих			
• 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности			
• 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности			
• 9. Нормы водопотребления и водоотведения, принимаемые в соответствии с приказом Госагропрома СССР от 24.XII.87 г. N 963			
• 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья			
• 11. Техничко-экономические показатели			
• Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности			

5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений

найти в оглавлении

5.1. Для хранения молока предусматривать емкости из расчета от суточного поступления:

на молочных заводах и комбинатах	- 100%
на сыродельных комбинатах	- 100%
на маслодельных и молочноконсервных комбинатах	- 60%

Для хранения сыворотки емкости предусматривать из расчета ее суточной выработки.

5.2. Продолжительность хранения готовой продукции принимать по таблице 5.

Таблица 5

Молочные продукты	Сроки хранения продукции на заводах и комбинатах в сутках			
	молочных	маслодельн.	сыродельн.	молочно-консервн.
1	2	3	4	5
Молоко и сливки пастеризованные; молоко с наполнителями; кисломолочные напитки, вырабатываемые резервуарным способом; молоко и сливки стерилизованные; творог, творог детский, сырково-творожные изделия	0,5	0,5	0,5	0,5
паста ацидофильная, сметана, кисломолочные напитки, вырабатываемые термостатным способом	0,75	0,75	0,75	0,75
жидкие и пастообразные продукты для детей раннего возраста	3,0	-	-	-
Сыр	Принимать по заданию на проектирование из расчета хранения продукции			

Оглавление	на секцию из пяти вагонов, но не менее одного вагона в зависимости от местных условий		
Масло сливочное			
<ul style="list-style-type: none"> • 1. Общие положения • 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования • 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов • 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии • 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции 		3,0	3,0
Масло сливочное			
<ul style="list-style-type: none"> • 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих • 7. Категории помещений производственной, взрывоопасной и пожарной опасности • 8. Санитарные требования к технологическому процессу к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности • 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов • 10. Нормы проектирования и сооружения вторичного сырья • 11. Техничко-экономические показатели • Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности 		-	-
Консервы овощные			не более 20
Мороженое, замороженные творожные	Принимать по заданию на проектирование в зависимости от местных условий		
<input type="text" value="найти в оглавлении"/>			
<input type="text" value="Поиск в тексте"/>			

5.3. Продолжительность хранения пищевых припасов, упаковочных и вспомогательных материалов в резервных складах принимать по таблице 6.

Таблица 6

Сырье и материалы	Нормы запаса в днях хранения на заводах и комбинатах			
	молочных	маслодельных	сыродельных	молочно-консервных
1	2	3	4	5
Сухое молоко для восстановления (из расчета 50% восстановления)	10	-	-	-
Гидрожиры и фосфатиды	-	10	-	-
Сахара-песок	10	-	15	30
Соль (поваренная, техническая)	15	-	30	-
Сироп плодоягодный и др.	15	-	-	-
Дезинфицирующие, моющие средства (сода каустическая, кальцинированная, хлорная известь)	30	30	30	30
Химические материалы, в т.ч. кислоты (азотная, серная, соляная)	30	30	30	30
Текстильные изделия, спецодежда	25	25	25	25
Упаковочные материалы:				
- фольга	20	-	20	20

Оглавление				
<ul style="list-style-type: none"> • 1. Общие положения • 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования • 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов • 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии • 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений • 6. Режимы работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих • 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности • 8. Специальные требования к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности • 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов • 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья • 11. Технологические показатели • Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности 	20	-	20	20
<input type="text" value="найти в оглавлении"/> в "Пюр-Пак"	20	-	-	-
Поиск в тексте <input type="text"/>				
клепка и фанера для ящиков, бочек и барабанов	-	-	45	45
Жесть	-	-	-	45
Бутылки молочные	5	-	-	-
Катучие контейнеры для цельномолочной продукции	5	-	-	-

Примечания: 1. Оперативные склады предусматривать из расчета 2-х суточного хранения

2. Площади резервных складов упаковочных материалов могут уточняться, исходя из условий поставки

5.4. Расчетные нагрузки хранения готовой продукции принимать по таблице 7.

Таблица 7

Продукция	Транспортная единица	Высота штабеля, мм	Нагрузка $\frac{\text{нетто}}{\text{брутто}}$ в кг на 1 м ² площади		Коэф. испол. площад.
			грузов.	строит.	
1	2	3	4	5	6
Молоко пастеризованное, кефир, сливки, ацидофилин, простокваша и т.п.					
в стеклянных банках вместимостью 200 мл	стопка (7 корзин) корзина металлическая N 4 тип I ОСТ 49 51-82	972	$\frac{160}{470}$	$\frac{112}{329}$	0,7

Оглавление

• 1. Общие положения	пакет (42 корзины)	1122	<u>150</u>	<u>75</u>	0,5
• 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, обслуживания			<u>480</u>	<u>240</u>	
• 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов					
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии					
• 5. Нормы расхода сырья и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы		1080	<u>200</u>	<u>141</u>	0,7
• 6. Фонды времени и режим работы предприятия, обслуживания технических работников и служб	корзина металлическая N1 тип ГОСТ 49 52-82		560	392	
• 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности					
• 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности					
• 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов	пакет (42 корзины)	430	<u>188</u>	<u>94</u>	0,5
• 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья			560	280	
• 11. Технико-экономические показатели					
• Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности					
-"- 500 мл	стопка (6 корзин)	1466	<u>346</u>	<u>242</u>	0,7
найти в оглавлении			800	560	
Поиск в тексте					
	корзина металлическая N				
	2 тип I OСТ 49 52-82				
	пакет (30 корзин)	1375	<u>270</u>	<u>135</u>	0,5
			650	325	
	стопка (6 полимерных ящиков) ТУ 49 1104-84	1485	<u>346</u>	<u>242</u>	0,7
			710	497	
	пакет (30 полимерных ящиков) ТУ 49 1104-84	1390	<u>270</u>	<u>135</u>	0,5
			580	290	
	-"-	2780	<u>540</u>	<u>270</u>	0,5
	хранение в два яруса		1160	580	
	Тара-оборудование (контейнер на колесах)	1214	<u>286</u>	<u>200</u>	0,7
			628	440	
-"- 1000 мл	стопка (5 корзин)	1480	<u>346</u>	<u>242</u>	0,7
			736	515	
	корзина металлическая N1 тип I OСТ 49-52-82				
	30 корзин	1630	<u>324</u>	<u>162</u>	0,5
	-"-		720	360	
	стопка (5 полимерных ящиков OСТ 49 127-78)	1500	<u>440</u>	<u>306</u>	0,7
			800	560	
	пакет (30 полимерных ящиков OСТ 49 127-78)	1650	<u>356</u>	<u>178</u>	0,5
			682	341	
	-"-	3300	<u>712</u>	<u>356</u>	0,5
	хранение в 2 яруса		1364	682	
в бумажных пакетах вместимостью 1000 мл "Пюр-Пак"	тара-оборудование (контейнер на колесах)	1214	<u>570</u>	<u>399</u>	0,7
			700	490	
в бумажных	тара-оборудование	1214	<u>510</u>	<u>357</u>	0,7

Оглавление	как вместимостью 1000 (контейнер на колесах)		630	441	
мл "Тетра-Брик"					
• 1. Общие положения					
• 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования					
• 3. Нормы размещения и нормы работы (смены) оборудования, трубопроводов					
• 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии					
• 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений	хранение в 3 яруса	2250	<u>708</u>	<u>354</u>	0,5
• 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих					
• 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности					
• 8. Специальные требования технологии (сварки) процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности					
• 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов			850	595	
• 10. Нормы использования и хранения в тропе					
• 11. Технические и экономические показатели					
• 12. Приложения					
• 13. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности					
найти в оглавлении					
Поиск в тексте	пакет (15 корзин)	1315	<u>280</u> 700	<u>140</u> 350	0,5
	-"				
	хранение в 2 яруса	2655	<u>560</u> 1400	<u>280</u> 700	0,5
-"- в бумажных пакетах вместимостью 1000 мл "Тетра-Брик"	тара-оборудование (контейнер на колесах)	1214	<u>510</u> 630	<u>351</u> 441	0,7
Сырки творожные - прямоугольные брикеты массой 100 г	универсальный полимерный ящик ТП-029 (532x400x156) 10 ящиков по высоте	1425	<u>500</u> 650	<u>350</u> 455	0,7
Творог (замороженный) брикеты массой 250 г	Ящик картонный N 6 ГОСТ 13513-80 (385x195x195) 10 ящиков по высоте	1950	<u>1200</u> 1460	<u>340</u> 1022	0,7
	-"- пакет (60 ящиков)				
	хранение в 3 яруса	3375	<u>1680</u> 2130	<u>1176</u> 1491	0,7
-"- 500 г	Ящик картонный N 6 (385x195x195) 10 ящиков по высоте ГОСТ 13513-80	1950	<u>1060</u> 1330	<u>742</u> 931	0,7
	-"- пакет (60 ящиков) хранение в 3 яруса	3375	<u>1500</u> 1950	<u>1050</u> 1365	0,7
Творог-брикеты прямоугольные массой 250 г	универсальный полимерный ящик ТП-029 (582x400x156) 10 ящиков по высоте	1425	<u>640</u> 800	<u>448</u> 560	0,7
	-"- пакет (42 ящика) хранение в 2 яруса	2304	<u>1000</u> 1300	<u>500</u> 650	0,5

Оглавление

-"- 500 г	универсальный	1425	700	490	0,7
1. Общие положения	полимерный ящик ТП-029		860	602	
2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования	(532x400x156)				
3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов	10 ящиков по высоте				
4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии	"- пакет (42 ящика)	2304	1120	560	0,5
5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений	хранение в 2 яруса		1590	795	
6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих	штабель 2 фляги	1200	430	300	0,7
7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности	пакет (6 фляг)		550	385	
8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности					
9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов					
10. Порядок использования и хранения вторичного сырья					
11. Технико-экономические показатели					
Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности					
найти в оглавлении					
Поиск в тексте					
Творог в кадках (Ø 480, Н=620)	хранение в 3 яруса	2250	<u>558</u> 828	<u>362</u> 538	0,65
Творог в кадках (Ø 480, Н=620)	пакет 4 кадки				
Творог в кадках (Ø 480, Н=620)	хранение в 3 яруса	2310	<u>690</u> 900	<u>448</u> 585	0,65
Сметана: в полистироловых коробочках	универсальный полимерный ящик ТП-029 (532x400x156)				
Сметана: в полистироловых коробочках	10 ящиков по высоте	1425	<u>480</u> 610	<u>336</u> 427	0,7
в бумажных стаканчиках массой 200 г	ящик картонный N 6 (385x195x195) ГОСТ 13513-80 6 ящиков по высоте	1170	<u>256</u> 410	<u>179</u> 287	0,7
во флягах (Н=600, Ø 170)	штабель 2 фляги	1200	<u>430</u> 550	<u>300</u> 385	0,7
во флягах (Н=600, Ø 170)	пакет (6 фляг) хранение в 3 яруса	2250	<u>558</u> 828	<u>362</u> 538	0,65
в кадках (Ø 480, Н=620)	пакет (4 кадки) хранение в три яруса	2310	<u>720</u> 960	<u>468</u> 624	0,65
Сыр советский	пакет (16 ящиков) ящик дощатый N 8 ГОСТ 13361-84 (571x400x240)				
Сыр советский	хранение в три яруса	3330	<u>1395</u> 1770	<u>698</u> 875	0,5
Сыр голландский	пакет (15 ящиков) ящик дощатый N 19 ГОСТ 13361-84 (824x400x210)				

Оглавление

	хранение в три яруса	3600	$\frac{1500}{1935}$	$\frac{750}{968}$	0,5
<ul style="list-style-type: none"> • 1. Общие положения • 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования • 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов • 4. Нормы расхода сырья, тепла и газа (пропантан) • 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений • 6. Фонд времени и режим работы бригады (нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих) • 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности • 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности • 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов • 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья • 11. Техничко-экономические показатели • Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности 	пакет (10 ящиков) Ящик дощатый N 6 ГОСТ 13361-84 (532x305x315)				
Сыр российский большой	хранение в три яруса	3285	$\frac{1260}{1650}$	$\frac{630}{825}$	0,5
	пакет (15 ящиков) Ящик дощатый N 19 ГОСТ 13361-84 (824x400x210)				
Костромской сыр малый	хранение в три яруса	3600	$\frac{1080}{1530}$	$\frac{540}{765}$	0,5
	пакет (18 ящиков) ящик дощатый N 6 ГОСТ 13361-84 (532x305x315)				
Сыр костромской большой	хранение в три яруса	3285	$\frac{1155}{1539}$	$\frac{758}{790}$	0,5
	пакет (18 ящиков) ящик дощатый N 16 ГОСТ 13361-84 (768x400x150)				
Сыр пошехонский	хранение в три яруса	3150	$\frac{1182}{1710}$	$\frac{591}{855}$	0,5
	пакет (18 ящиков) ящик дощатый N 6 ГОСТ 13361-84 (532x305x315)				
Сыр угличский	хранение в три яруса	3285	$\frac{1155}{1620}$	$\frac{758}{810}$	0,5
	пакет (18 ящиков) ящик дощатый N 6				

[ГОСТ 13361-84](#)
(532x305x315)

- [1. Общие положения](#)
- [2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- [3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
- [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- [5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- [6. Фонды времени и режим работы \(7 ящика\)](#)
- [7. Категория производств по взрывопожарной и пожарной опасности](#)
- [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- [10. Нормы использования и хранения сырья](#)
- [11. Техничко-экономические показатели](#)
- [Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

Сыр плавленый с маслом (7 ящика)

технических работников и служащих

хранение в два яруса

1938

560
930

280
465

0,5

пакет (40 ящиков)
ящик картонный
гофрированный N 9
[ГОСТ 13513-80](#)
(410x305x157)

хранение в два яруса

1870

540
810

270
405

0,5

пакет (32 ящика)
ящик дощатый N 3
[ГОСТ 13361-84](#)
(432x301x216)

хранение в два яруса

2028

586
966

213
483

0,5

пакет (24 ящика)
ящик дощатый N 4
[ГОСТ 13361-84](#)
(422x301x287)

хранение в два яруса

2022

...26*
832

313
416

0,5

* Брак оригинала. Примечание "КОДЕКС"

Сыр плавленый
массой 62 г

Пакет (72 ящика)
ящик картонный
гофрированный N 8
[ГОСТ 13513-80](#)
(410x305x91)

хранение в два яруса

1938

900
1160

450
580

0,5

Оглавление

- [1. Общие положения](#)
- [2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- [3. Нормы размещения и нормы расхода сырья и оборудования, трубопроводов](#)
- [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- [5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- [6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- [7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности](#)
- [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- [10. Нормы использования и хранения сырья](#)
- [11. Техничко-экономические показатели](#)
- [Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

найти в оглавлении

Поиск в тексте

Сыр плавленый
массой 100 г

<p>Пакет (40 ящиков) Ящик картонный гофрированный N 9 ГОСТ 13513-80 (410x305x157)</p>					
<p>хранение в два яруса</p>	2028	$\frac{978}{1300}$	$\frac{489}{650}$	0,5	
<p>Пакет (24 ящика) ящик дощатый N 4 ГОСТ 13361-84 (422x301x287)</p>					
<p>хранение в два яруса</p>	2022	$\frac{1000}{1300}$	$\frac{500}{650}$	0,5	
<p>Пакет (72 ящика) Ящик картонный гофрированный N 8 ГОСТ 13513-80 (410x305x91)</p>					
<p>хранение в два яруса</p>	1938	$\frac{1080}{1360}$	$\frac{540}{680}$	0,5	
<p>Пакет (40 ящиков) ящик картонный гофрированный N 9 ГОСТ 13513-80 (410x305x157)</p>					
<p>хранение в два яруса</p>	1870	$\frac{1000}{1200}$	$\frac{500}{600}$	0,5	
<p>Пакет (32 ящика) ящик дощатый N 3 ГОСТ 13361-84 (432x301x216)</p>					

<p>Оглавление</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1. Общие положения • 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования • 3. Нормы размещения и нормы работ (площади) оборудования, трубопроводов • 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии N 4 • 5. Нормы запасов и складирования сырья основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений (422x301x287) • 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих • 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности • 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности • 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов • 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья • 11. Техничко-экономические показатели <p>Машиностроение: Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности</p>	<p>хранение в два яруса</p>	<p>2028</p>	<p><u>1080</u> 1360</p>	<p><u>540</u> 680</p>	<p>0,5</p>
<p>найти в оглавлении</p>					
<p>Поиск в тексте</p>					
	<p>Пакет (36 ящиков) ящик картонный ГОСТ 13515-80 (386x260x235)</p>				
	<p>хранение в три яруса</p>	<p>3270</p>	<p><u>2250</u> 2520</p>	<p><u>1350</u> 1512</p>	<p>0,6</p>
	<p>Пакет (12 бочек) бочка фанерно-штампованная масса 50 кг ГОСТ 5859-79 (Ø 400, H=500)</p>				
	<p>хранение в три яруса</p>	<p>3525</p>	<p><u>1872</u> 2134</p>	<p><u>1123</u> 1010</p>	<p>0,*</p>
<p>брикет массой 200 г</p>	<p>Пакет (36 ящиков) ящик картонный N 1 ГОСТ 13513-80 (315x240x250)</p>				
<p>* Брак оригинала. Примечание "КОДЕКС".</p>					
	<p>хранение в три яруса</p>	<p>3450</p>	<p><u>1686</u> 1985</p>	<p><u>1012</u> 1179</p>	<p>0,8</p>
	<p>Пакет (72 ящика) ящик картонный N 2 ГОСТ 13513-80 (325x245x165)</p>				
	<p>хранение в три яруса</p>	<p>3420</p>	<p><u>2160</u> 2622</p>	<p><u>1295</u> 1572</p>	<p>0,6</p>
	<p>Пакет (44 ящика) ящик картонный N 4</p>				

Оглавление

	ГОСТ 13513-80 (370x210x210)				
	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Общие положения • 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования • 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов • 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии • 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции • 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих • 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности • 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности • 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов • 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья • 11. Техничко-экономические показатели • Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности 	2970	<u>2061</u>	<u>1236</u>	0,6
найти в оглавлении	хранение в три яруса	3024	<u>1875</u> 2286	<u>1125</u> 1372	0,6
Поиск в тексте					
Масло топленое:					
монолит	Пакет (12 бочек) бочка деревянная масса 50 кг ГОСТ 8777-80 (∅ 414, Н=540)				
	хранение в два яруса	2510	<u>1164</u> 1552	<u>698</u> 930	0,6
	Пакет (8 бочек) бочка деревянная масса 100 кг ГОСТ 8777-80 (∅ 515, Н=675)				
	хранение в два яруса	3050	<u>1320</u> 1600	<u>792</u> 960	0,6
Банка стеклянная I-500	Пакет (28 ящиков) ящик дощатый N 5 ГОСТ 13358-84 (432x301x253)				
	хранение в три яруса	3486	<u>1050</u> 1880	<u>630</u> 1128	0,6
	Пакет (32 ящика) Ящик картонный N 18 ГОСТ 13516-72 (392x295x245)				
	хранение в три яруса	3330	<u>1200</u> 2100	<u>720</u> 1260	0,6
Молоко сгущенное стерилизованное	Пакет (40 ящиков) ящик картонный N 10 ГОСТ 13516-72 (392x240x265)				

Оглавление

- 1. Общие положения
- 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования
- 3. Нормы размещения и нормы работы цехов, оборудования, трубопроводов 1710 1026 0,6
- 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии 2445 1467
- 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений
- 6. Фонд времени и режим работы цехов (30 и нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих) 1826
- 7. Категория производств по взрыво- и пожароопасности
- 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности 1185
- 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов
- 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья
- 11. Техничко-экономические показатели 711 0,6
- Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям 1920 1152

найти в оглавлении

Поиск в тексте

Молоко сгущенное с сахаром

Пакет (30 ящиков)
ящик дощатый N 3
[ГОСТ 13358-84](#)
(527x331x191)

хранение в три яруса

3315

1200
1950

720
1170

0,6

Пакет (40 ящиков)
ящик картонный N 10
[ГОСТ 13516-72](#)
(312x240x265)

хранение в три яруса

3630

2136
2892

1282
1735

0,6

Пакет (30 ящиков)
ящик дощатый N 3
[ГОСТ 13358-84](#)
(437x249x264)

хранение в три яруса

2826

1485
2205

891
1323

0,6

Пакет (30 ящиков)
ящик дощатый N 17
[ГОСТ 13358-84](#)
(527x331x191)

хранение в три яруса

3315

1500
2250

900
1350

0,6

Молоко сухое цельное

Пакет (56 ящиков)
Банка металлическая
N 13
Ящик картонный N 29
[ГОСТ 13513-82](#)
(424x320x140)

хранение в три яруса

3390

924
1605

554
963

0,6

Оглавление

- [1. Общие положения](#)
- [2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- [3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
- [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- [5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- [6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- [7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности](#)
- [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- [10. Нормы использования и хранения вторичного сырья](#)
- [11. Техничко-экономические показатели](#)
- [Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

найти в оглавлении

Поиск в тексте

	Пакет (24 ящика) Банка металлическая N 13 ящик дощатый N 8 ГОСТ 13358-84 (465x331x260)				
	хранение в три яруса	3570	816 1401	490 840	0,6
	Пакет (18 ящиков) банка комбинированная N 13 ящик картонный N 17 ГОСТ 13513-82 (580x263x390)				
	хранение в три яруса	3960	870 1296	552 780	0,6
	Пакет (24 ящика) банка комбинированная N 13 ящик дощатый N 16 ГОСТ 13358-84 (522x331x260)				
	хранение в три яруса	3570	765 1275	459 765	0,6
	Пакет (18 мешков) мешок бумажный ГОСТ 2226-75 (850x350x170)				
	хранение в три яруса	3510	1320 1440	792 864	0,6
Молоко сухое обезжиренное	Пакет (18 мешков) мешок бумажный ГОСТ 2226-75 (850x350x170)				
	хранение в три яруса	3510	1530 1950	918 1170	0,6
Заменитель цельного молока	Пакет (18 мешков) мешок бумажный ГОСТ 2226-75 (850x350x170)				
	хранение в три яруса	3510	1320 1440	792 864	0,6
Сухие детские	Пакет (18 ящиков)				

<p>Оглавление: в пачках массой 250 г</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1. Общие положения • 2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования • 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов • 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии • 5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции • 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих • 7. Категория производств по взрыво- и пожароопасности • 8. Специальные требования технологии к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности • 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов • 10. Нормы использования и хранения сырья • 11. Технико-экономические показатели • Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности 	<p>ящик картонный N 17 ГОСТ 13513-80 (580x263x390)</p>					
<input type="text" value="найти в оглавлении"/> <input type="text" value="Поиск в тексте"/>	хранение в три яруса	3960	<u>1065</u> 1365	<u>639</u> 819	0,6	
Сахар-песок	Пакет (15 мешков) мешок тканевый ГОСТ 8516-78Е (750x450x190)	хранение в три яруса	3300	<u>2085</u> 2190	<u>1251</u> 1314	0,6
Мука	Пакет (18 мешков) мешок бумажный ГОСТ 2226-75 (850x350x170)	хранение в три яруса	3510	<u>1320</u> 1440	<u>792</u> 884	0,6
Гидролизат казеина в бутылках 1-450-1-НС-2	Пакет (24 ящика) Ящик картонный N 7 ГОСТ 15629-83 (395x300x400)	хранение в два яруса	2700	<u>480</u> 1080	<u>288</u> 648	0,6
	Пакет (24 ящика) ящик картонный N 15 ГОСТ 15629-83 (355x300x400)	хранение в два яруса	2700	<u>480</u> 1070	<u>288</u> 642	0,6
	Пакет (18 ящиков) ящик картонный N 19 ГОСТ 15629-83 (490x300x400)	хранение в два яруса	2700	<u>450</u>	<u>270</u>	0,6

Оглавление			1130	678	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Общие положения 2. Производственные мощности, планы (диаграммы) режимы работы предприятий, оборудования 3. Нормы размещения и нормы работы предприятий, оборудования, трубопроводов 4. Нормы расхода сырья, тепла и топлива 5. Нормы запасов и складирования основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности 9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья 11. Техничко-экономические показатели (30 ящиков) Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности 			720	462	0,6
<input type="text" value="найти в оглавлении"/> <input type="text" value="Поиск в тексте"/>	ГОСТ 16511-86 (510x305x210)		740	1044	
	хранение в три яруса	3600	<u>540</u> 1350	<u>324</u> 840	0,6
	Пакет (18 ящиков) ящик деревянный N 7 ГОСТ 16511-86 (510x305x400)				
	хранение в три яруса	4050	<u>648</u> 1560	<u>388</u> 936	0,6

5.5. Расчетные нагрузки хранения пищевых припасов, упаковочных и вспомогательных материалов принимать по таблице 8.

Таблица 8

Наименование групп товаров	Нагрузка на 1 м ² полезной площадки при высоте укладки 1 м, т/м ²	Способ хранения
1	2	3
Кислоты	0,27	Стеллажное
Щелочи сухие	0,40	Штабельное
Известь хлорная	0,40	-"
Текстильные изделия, спецодежда	0,2	Стеллажное
Резинотехнические изделия	0,13	Штабельное
Санитарно-технические изделия	0,2	Стеллажное

Оглавление	Лесные материалы	0,4	-"
	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Общие положения • 2. Производственные материалы, фонды времени и режимы работы по сдвигам, благоприятиям, оборудования • 3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов • 4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии • 5. Нормы обслуживания электрооборудования, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений • 6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технического персонала и служащих • 7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности • 8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности • 9. Устройства механизации и автоматизации технологических процессов • 10. Нормы использования и хранения вторичного сырья • 11. Техничко-экономические показатели • Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности 	0,50	-"
	Инвентарь и канцелярские изделия	0,17	-"
	Упаковочные материалы:		
	- фольга	0,4	-"
	- полистирол	0,5	-"
	- пергамент	0,5	-"
	- пленка полимерная	0,7	-"
	- бумага ламинированная	0,4	-"
	- высечки для пакетов емк. 0,5 л	16000*	Штабельное
	- высечки для пакетов емк. 1,0 л	9700*	-"
	Клепка для ящиков	0,40	Стеллажное
	Гофрокартонные короба	200*	-"
	Бутылки молочные вместимостью 500 мл:		
	- в корзинах металлических	390*	Хранение на поддонах в два яруса по высоте штабеля - 2750 мм
	- в ящиках полимерных	390*	-"
	- в таре-оборудовании ТОК-1-Б	470*	Хранение в один ярус по высоте
	Жесть	0,8	

Примечание: 1. Нагрузки рассчитаны по массе единиц изделий (нетто)

- [1. Общие положения](#)
- [2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- [3. На предприятиях, где поступление моющих средств осуществляется в железнодорожных цистернах, следует предусматривать сливные станции.](#)
- [3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
- [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- [5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- [6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- [6. В зависимости от вида и мощности предприятия состав и размер помещения приемной, химико-бактериологической и радиологической лабораторий принимать по таблице 9.](#)
- [7. Категория производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности](#)
- [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- [10. Нормы использования и хранения вторичного сырья](#)
- [11. Техничко-экономические показатели](#)
- [Приложение 1. Ассортимент выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

Таблица 9

Помещения	Площадь в м ²								
	Молочные заводы и комбинаты мощностью по выработке ЦМП тонн в смену					Сыродельные комбинаты мощностью тонн сыра в смену		Маслодельные комбинаты мощностью по выработке ЗЦМ т/см	
	10	25	50	100	150	2,5	5,0	6,0	12,0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Приемная лаборатория	9	9	12	18	18	12	18	12	18
Химическая лаборатория	21	30	30	54	54	30	36	30	36
Бактериологическая лаборатория	18	18	18	36	52	18	18	30	30
Бокс	4	4	4	6	6	4	4	4	4
Моечная	9	9	9	18	21	9	12	12	12
Кладовая	6	6	6	9	9	6	9	6	9
Кабинет зав. лабораторией	-	9	9	9	9	9	9	9	9
Дегустационный зал	-	18	18	24	36	18	24	24	24
Лаборатория тяжелых металлов и пестицидов	18	36	42	60	60	42	60	60	60

Доступ к полной версии этого документа ограничен

Ознакомиться с документом вы можете, заказав бесплатную демонстрацию систем «Кодекс» и «Техэксперт».

- Заказать демонстрацию

Метод оплаты:

- Электронным кошельком

- [1. Общие положения](#)
- [2. Производственные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий, оборудования](#)
- [3. Нормы размещения и нормы рабочей площади оборудования, трубопроводов](#)
- [4. Нормы расхода сырья, тепла и электроэнергии](#)
- [5. Нормы запасов и складирования сырья, основных и вспомогательных материалов, готовой продукции. Нормативы подсобных помещений](#)
- [6. Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих](#)
- [7. Качество производств по взрывной, взрывопожарной и пожарной опасности](#)
- [8. Специальные требования технологического процесса к зданиям, сооружениям и оборудованию по температуре и влажности](#)
- [9. Уровень механизации и автоматизации технологических процессов](#)
- [10. Нормы использования и хранения вторичного сырья](#)
- [11. Техничко-экономические показатели](#)
- [12. Требования к документу выпускаемой продукции по предприятиям молочной промышленности](#)

найти в оглавлении

после оплаты вы получите доступ к полному тексту документа, возможность сохранить его в формате .pdf, возможность скачать документ на свой e-mail. На мобильный телефон придет подтверждение оплаты.

Поиск по сайту

При возникновении проблем свяжитесь с нами по адресу spp@kodeks.ru

Важные документы

- [ТТК, ППР, КТП](#)
- [Классификаторы](#)
- [Комментарии, статьи, консультации](#)
- [Картотека международных стандартов: ASTM, API, ASME, ISO, DNV, DIN, IP](#)
- [Основополагающие ГОСТы](#)
- [ГОСТы, вступающие в силу в течение 3 мес.](#)
- [ГОСТы за последний год](#)
- [Востребованные ГОСТы](#)
- [Проекты стандартов](#)
- [Технические регламенты](#)
- [Проекты технических регламентов](#)
- [СНиПы и своды правил](#)

Важные документы

- [Международное право](#)
- [Судебная практика](#)
- [Комментарии, статьи, консультации](#)
- [Справки](#)
- [Зарубежные и международные стандарты](#)
- [Профессиональная справочная система «Реформа технического регулирования»](#)
- [Профессиональные справочные системы «Техэксперт»](#)
- [Профессиональные справочные системы «Кодекс»](#)
- [Конституция РФ](#)
- [Кодексы РФ](#)
- [Федеральные законы](#)
- [Указы Президента РФ](#)
- [Постановления Правительства РФ](#)
- [Проекты нормативных актов](#)
- [Документы, зарегистрированные в Минюсте](#)
- [Приказы и письма Минфина](#)
- [Приказы и письма ФНС](#)



- [Нормы, правила, стандарты и законодательство по техрегулированию](#)
- [Типовая проектная документация](#)
- [Технологические описания оборудования и материалов](#)

© АО «Кодекс», 2021

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс». [Политика конфиденциальности персональных данных](#)

Версия сайта: 2.2.27

mail.ru