

- 3) zapach: w zasadzie bezwonne 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*

## 5

### ROZPORZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 29 listopada 1949 r.

w sprawie zniesienia dni beźmięsnych.

Na podstawie art. 2 ust. 2 w związku z art. 14 ust. 2 dekretu z dnia 5 sierpnia 1949 r. o reglamentacji niektórych surowców, półfabrykatów i wyrobów gotowych (Dz. U. R. P. Nr 46, poz. 341) oraz § 1 pkt 2 rozporządzenia Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 26 października 1949 r. w sprawie uznania niektórych artykułów za reglamentowane (Dz. U. R. P. Nr 56, poz. 444) zarządza się w porozumieniu z Przewodniczącym Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego, co następuje:

§ 1. Uchyla się rozporządzenie Ministrów Apropriacji oraz Przemysłu i Handlu z dnia 30 lipca 1947 r.

w sprawie ograniczenia obrotu mięsem, jego przetworami oraz tłuszczami zwierzęcymi (Dz. U. R. P. Nr 56, poz. 306).

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą obowiązującą od dnia 1 grudnia 1949 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: *T. Dietrich*

Przewodniczący Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego w z. *E. Szyr*

## 6

### ROZPORZĄDZENIE MINISTRA OŚWIATY

z dnia 16 grudnia 1949 r.

w sprawie przekształcenia Wydziału Komunikacji w Politechnice Warszawskiej na Wydział Ruchu Kolejowego.

Na podstawie art. 20 dekretu z dnia 28 października 1947 r. o organizacji nauki i szkolnictwa wyż-

szego (Dz. U. R. P. Nr 66, poz. 415) zarządzam, co następuje: