МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 665:006.354 Группа Н62

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО

Технические условия

Cocoa butter substitutes. Specifications

ГОСТ 28931—91

МКС 67.200
ОКП 91 4200

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на заменители масла какао, содержащие не более 2 % транс-изомеров жирных кислот и не более 1 % жирных кислот с длиной цепи менее C_{14}. Заменители масла какао предназначаются для замещения масла какао в шоколадных изделиях в различных соотношениях.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для производства заменителей масла какао используется пальмовое масло, масла shea, illipe, sal, mango и другие растительные масла с содержанием 2-олеодинасыщенных триглицеридов более 30 % и соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям, согласованным с Минздравом СССР.

1.2. По органолептическим показателям заменители масла какао должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру
Цвет	От белого до кремового, равномерный по всей массе
Консистенция при 18 °С	Однородная, твердая

1.3. В зависимости от используемого сырья заменители масла какао подразделяют на два вида: А и Б.

По физико-химическим показателям заменители масла какао должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для вида	
	А	Б
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,2	0,2
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,5	0,2
Температура плавления (начала поднятия жира в капилляре), °С, не выше	36	34
Температура застывания, °С, не ниже:		
по Дженсену	25	27
по Жукову	—	20

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма для вида	
	А	Б
Время застывания по Жукову, мин, не более	—	120
Перекисное число ($\frac{1}{2}$ 0), ммоль/кг	1,0	1,0
Массовая доля триглицеридов, %:		
C_{50}	50—75	30—50
C_{52}	15—35	10—35
C_{54}	0—10	20—50
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при:		
20 °С	50—70	Не ниже 75
25 °С	—	» » 65
30 °С	—	» » 50
32,5 °С	5—15	» » 15
35 °С	—	Не выше 4
40 °С	0	0
Совместимость с маслом какао, процент заменителя в смеси	До 30	До 50
Массовая концентрация тяжелых металлов, мг/кг, не более:		
свинца (Pb)	0,1	
кадмия (Cd)	0,05	
меди (Cu)	0,1	
цинка (Zn)	5,0	
мышьяка (As)	0,1	

Заменители масла какао не должны содержать остатков растворителя.

Показатели «йодное число» и «число омыления» приведены в приложении.

2. ОТБОР ПРОБ

Приемку и отбор проб заменителей масла какао проводят по ГОСТ 976.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Определение массовой доли влаги и летучих веществ — по ГОСТ 976*.
3.2. Определение кислотного числа — по ГОСТ 5476**.
3.3. Определение температуры плавления — по НД.
3.4. Определение температуры застывания — по НД.
3.5. Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593.
3.6. Определение массовой доли C_{50}, C_{52}, C_{54} — по нормативно-технической документации.
3.7. Определение массовой доли твердых триглицеридов — по ГОСТ 28929.
3.8. Определение совместимости с маслом какао — по ГОСТ 28930.
3.9. Определение массовой концентрации свинца — по ГОСТ 26932.
3.10. Определение массовой концентрации кадмия — по ГОСТ 26933.
3.11. Определение массовой концентрации меди — по ГОСТ 26931.
3.12. Определение массовой концентрации цинка — по ГОСТ 26934.
3.13. Определение массовой доли концентрации мышьяка — по ГОСТ 26930.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Заменители масла какао фасуют в ящики из гофрированного картона. Масса нетто жира должна быть одинакова во всех ящиках данной партии и составлять для каждого ящика от 10 до 20 кг.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52179—2003.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52110—2003.

4.2. Перед упаковыванием ящики должны быть выстланы пергаментной бумагой или полимерными пленками, допущенными для непосредственного упаковывания твердых пищевых жиров санитарными органами.

4.3. Тара, применяемая для упаковывания, должна быть прочной, чистой, сухой и отвечать санитарным требованиям к таре, предназначенной для упаковывания пищевых продуктов.

Картонная тара для упаковывания должна применяться только новая.

4.4. Маркировка транспортной тары должна содержать следующие реквизиты:

1) наименование изготовителя (экспортера);
2) наименование потребителя (импортера), адрес, страна;
3) наименование продукта;
4) содержание антиокислителей (в случае ввода);
5) массу нетто;
6) дату выработки;
7) номер партии;
8) температуру и срок хранения.

4.5. Нанесение маркировки, размер и место, манипуляционные знаки — по ГОСТ 14192.

4.6. Заменители масла какао транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на этих видах транспорта.

4.7. Заменители масла какао должны храниться при постоянной циркуляции воздуха.

Не допускается хранение жира в общих складах с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

4.8. Картонные ящики с жиром при хранении должны быть поставлены на решетки (подтоварники) штабелями с просветами между рядами в два бруска (рейки) на расстоянии 0,5 м от стен в 5—6 ярусов.

4.9. В зависимости от температуры воздуха сроки хранения заменителей масла какао устанавливают в соответствии с требованиями табл. 3.

Таблица 3

Температура хранения, °С	Срок хранения, месяцы, для вида		
	без ввода антиокислителей А	с вводом антиокислителей А	Б
От минус 10 до 0	6	9	—
1—4	4	6	24
5—10	2	3	18
11—15	1	1,5	12
При 18	—	—	6

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАМЕНИТЕЛЕЙ МАСЛА КАКАО

Йодное число 33—40 г J_2/100 г.
Число омыления 190—196 мг KOH/г.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН НПО «Масложирпром»**

   РАЗРАБОТЧИК

   А.Б. Белова

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 12.03.91 № 242**

3. **Стандарт соответствует СТ СЭВ 6927—89**

4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта, подпункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта, подпункта
ГОСТ 976—81	Разд. 2; 3.1	ГОСТ 26930-86—	3.9—3.13
ГОСТ 5476—80	3.2	ГОСТ 26934-86	
ГОСТ 14192—96	4.5	ГОСТ 28929—91	3.7
ГОСТ 26593—85	3.5	ГОСТ 28930—91	3.8

6. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

7. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2011 г.**

к ГОСТ 28931—91 Заменители масла какао. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
С. 1. Под наименованием стандарта	ОКП 91 400	ОКП 91 4200

(ИУС № 11 2005 г.)

gost.e-ecolog.ru