ГОСТ 6822—67

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО ШОКОЛАДНОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2004

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.2:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО ШОКОЛАДНОЕ

Технические условия

Chocolate butter.
Specifications

ГОСТ
6822—67

МКС 67.100.20
ОКП 92 2116

Дата введения 01.07.68

Настоящий стандарт распространяется на шоколадное масло, изготовляемое из натуральных сливок с внесением сахара, какао и ванилина.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. Для изготовления шоколадного масла должны применяться следующие сырье и материалы:

молоко, заготовляемое по ГОСТ 13264*, и сливки кислотностью плазмы не более 25 °Т, без посторонних привкусов и запахов;

какао-порошок — по ГОСТ 108;

сахар-песок — по ГОСТ 21 или ГОСТ 22;

ванилин — по ГОСТ 16599.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. По физико-химическим показателям шоколадное масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	62,0
Массовая доля влаги, %, не более	16,0
Массовая доля сахара, %, не менее	18,0
Массовая доля какао, %, не менее	2,5

Температура шоколадного масла при выпуске с предприятия-изготовителя для перевозки на расстояние не более 50 км должна быть:

не выше 10°С в транспортной таре;

не выше 5°С в потребительской упаковке;

при отгрузке на расстояние более 50 км должна соответствовать правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующим на транспорте соответствующего вида.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52054—2003.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Сборник стандартов «Молоко, молочные продукты и консервы молочные. Технические условия», 2004.

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

1.4. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов в шоколадном масле не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» Министерства здравоохранения СССР № 5061—89 от 01.08.89*.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.5. По органолептическим показателям шоколадное масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Сладкий, с выраженным вкусом и ароматом шоколада и ванилина, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Плотная, однородная, пластичная, без видимых капель влаги на разрезе
Цвет	Шоколадный, однородный по всей массе масла

1.6. Оценка органолептических показателей должна проводиться при температуре масла (12±2) °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. По микробиологическим показателям шоколадное масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативные анаэробные бактерии в 1 г продукта, КОЕ, не более	$1{,}0 \cdot 10^5$
Бактерии группы кишечных палочек в 0,001 г продукта*	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта	То же

* С 01.01.91 — в 0,01 г.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.

Определение температуры — по ГОСТ 26809; определение влаги — по ГОСТ 3626, микробиологических показателей — по ГОСТ 9225 не реже одного раза в квартал**.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов осуществляется в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

2.1а—2.1г. **(Исключены, Изм. № 2).**

2.2. Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867***.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.2.1. *Аппаратура и реактивы*:

жиромер стеклянный 1—40 по ГОСТ 23094;

пробки резиновые для жиромеров;

центрифуга лабораторная для определения содержания жира по ТУ 27-32-26-77 или центрифуга с механическим приводом;

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

** с 01.01.91 — не реже одного раза в месяц.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51457—99.

баня водяная;

нагревательный прибор для водяной бани;

штатив для жиромеров;

термометры лабораторные от 0° до 100 °С по ГОСТ 28498;

весы лабораторные 2-го класса точности, наибольший предел взвешивания 300 г, цена поверочного деления не более 0,001 по ГОСТ 24104*;

часы песочные на 5 мин по нормативно-технической документации;

мерный цилиндр на 25 $см^3$ для отмеривания серной кислоты и автоматическая пипетка на 1 $см^3$ для отмеривания изоамилового спирта по нормативно-технической документации;

серная кислота по ГОСТ 4204, плотность 1,50—1,56 $г/см^3$;

спирт изоамиловый по ГОСТ 5830.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

2.2.2 *Проведение анализа*

В жиромер отвешивают 2,5 г шоколадного масла с точностью до 0,01 г, приливают 16,5 $см^3$ серной кислоты и 1 $см^3$ изоамилового спирта, закрывают жиромер пробкой и помещают в водяную баню, имеющую температуру (65±2) °С.

В процессе нагревания содержимое жиромера перемешивают, перевертывая его несколько раз до полного растворения белков. Затем жиромер вынимают из водяной бани и вставляют в патрон центрифуги узкой частью к центру. При нечетном числе жиромеров в центрифугу помещают жиромер, наполненный водой.

Закрыв крышку центрифуги, центрифугируют 5 мин со скоростью не менее 1000 об/мин. Затем жиромеры вынимают из центрифуги, резиновой пробкой регулируют столбик жира в жиромере так, чтобы он находился в трубке со шкалой, затем погружают жиромеры пробками вниз в водяную баню. Уровень воды в бане должен быть несколько выше уровня столбика жира в жиромере. Температура воды в бане должна быть (65±2) °С. Через 5 мин жиромеры вынимают из водяной бани и быстро производят отсчет жира. При отсчете жиромер держат вертикально; граница должна находиться на уровне глаз.

Движением пробки вверх и вниз устанавливают нижнюю границу столбика жира на целом делении шкалы жиромера и от него отсчитывают число делений до нижней точки мениска столбика жира.

Темную пробку на границе слоя жира в расчет не принимают. Показание жиромера, умноженное на 2, соответствует массовой доле жира в масле.

Расхождение между параллельными определениями жира в масле не должно быть более 0,5 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Определение массовой доли сахара производят по ГОСТ 3628.

Найденную йодометрическим методом или по методу Бертрана массовую долю сахарозы умножают на 1,032 и получают массовую долю сахара в шоколадном масле.

Расхождение между параллельными определениями сахара не должно быть более 0,5 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4. Количество какао и ванилина в масле определяют при закладке.

2.5. (**Исключен, Изм. № 1**).

2.6. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934, микотоксинов и антибиотиков — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, и ГОСТ 23452.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.7. При получении неудовлетворительных результатов микробиологического анализа хотя бы по одному из показателей проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятой из той же партии продукта. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

(**Введен дополнительно, Изм. № 3**).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Масло должно быть упаковано:

в транспортную тару — плотным монолитом в картонные ящики по ГОСТ 13515 массой нетто 20,0 кг или дощатые ящики по ГОСТ 10131 массой нетто 24,0 кг; внутренняя поверхность ящиков

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

должна быть выстлана пергаментом марки А по ГОСТ 1341 или алюминиевой кашированной фольгой по нормативно-технической документации, или другим упаковочным материалом, заменяющим их и разрешенным к применению Министерством здравоохранения СССР. Упаковочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла;

в потребительскую упаковку — брикетами массой нетто 100, 200, 250, 500 г, завернутыми в пергамент марки В по ГОСТ 1341 или алюминиевую кашированную фольгу по нормативно-технической документации, или другой упаковочный материал, заменяющий их и разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР.

3.2. Допускаемые отклонения массы нетто, в граммах:

при фасовании	100,0	±2,0;
»	200,0	±3,0;
»	250,0	±3,5;
»	500,0	±5,0.

Взвешивание брикетов масла производится на весах 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 2 кг и ценой деления не более 0,2 г.

Взвешивание монолитов производится на весах среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 50 кг и ценой деления не более 0,01 кг.

3.1; 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.3. Масло в потребительской упаковке должно быть уложено в картонные ящики по ГОСТ 13515, ГОСТ 13513, ГОСТ 13511 или дощатые ящики по ГОСТ 10131 или в тару-оборудование по ГОСТ 24831. В каждый ящик помещают масло одной партии и одинаковой массы нетто. Масса брутто не должна быть более 20,0 кг для картонного ящика и 24,0 кг — для дощатого ящика.

Масло в потребительской упаковке допускается упаковывать в ящики, бывшие в употреблении. Ящики, бывшие в употреблении, должны быть неповрежденными и недеформированными, чистыми с внутренней и наружной сторон, сухими.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.4. Картонные ящики с шоколадным маслом должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем.

Дощатые ящики должны быть забиты, а для иногородних перевозок, кроме того, по торцам скреплены стальной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.5; 3.6. (**Исключены, Изм. № 2**).

3.7. На обеих торцовых сторонах ящика с маслом в транспортной таре несмываемой краской с помощью штемпеля должны быть четко обозначены:

товарный знак или номер предприятия-изготовителя, маслобазы, отгружающей масло;

дата выработки;

порядковый номер партии с начала каждого месяца нарастающим итогом;

порядковый номер ящика с начала каждого месяца нарастающим итогом;

масса нетто упаковочной единицы;

вид масла;

обозначение настоящего стандарта.

Реализация шоколадного масла в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (жир, сахар, калорийность).

3.8. На каждую единицу продукта в потребительской таре должна быть наклеена этикетка или нанесены типографским способом несмываемой краской, допущенной к применению Минздравом СССР, следующие четкие обозначения:

наименование ведомства;

товарный знак или наименование, или номер предприятия, фасовавшего масло;

масса нетто;

вид масла;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, сахар, калорийность);

дата фасования, срок реализации;

обозначение настоящего стандарта.

Дату фасования и номер предприятия допускается наносить компостером или штемпелем.

3.8а. На одной из торцовых сторон ящика с маслом в потребительской таре несмываемой краской или на наклеенной этикетке должны быть четко обозначены:

наименование ведомства;

товарный знак или наименование, или номер предприятия, фасовавшего масло;

масса нетто упаковочной единицы;

количество упаковочных единиц;

масса нетто;

вид масла;

дата фасования и срок реализации;

порядковый номер партии с начала каждого месяца нарастающим итогом;

порядковый номер ящика с начала каждого месяца нарастающим итогом;

обозначение настоящего стандарта.

3.7—3.8а. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.9. Маркировка на ящиках и брикетах с маслом должна быть четкой и ясной.

3.9а. Транспортная маркировка должна производиться по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от солнечных лучей» 52×74.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3.10. Шоколадное масло должно транспортироваться всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, а в пакетированном виде по ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации по пакетированию и перевозке коровьего сливочного масла и твердых сыров.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.11. **(Исключен, Изм. № 1).**

3.12. В отдельных случаях на ближних расстояниях допускается перевозка масла в открытых автомашинах с обязательным укрытием тары с маслом брезентом или материалом, заменяющим его.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.13. В холодильных камерах предприятий, приемных баз или холодильников шоколадное масло должно храниться упакованным в ящики, уложенные штабелями.

3.14. Хранение шоколадного масла на предприятиях молочной промышленности и торговли должно производиться в соответствии с нормативно-технической документацией по упаковке, приемке, холодильной обработке, хранению и выпуску коровьего масла.

3.15. Шоколадное масло в потребительской упаковке должно храниться при температуре не выше минус 3 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок реализации шоколадного масла со дня фасования:

упакованного в пергамент — не более 10 сут;

упакованного в алюминиевую каширированную фольгу — не более 20 сут.

В розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания шоколадное масло должно храниться при температуре не выше 8 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

3.16. Шоколадное масло в монолите должно храниться на предприятиях-изготовителях при температуре не выше 5 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %, на маслобазах, холодильниках молочной промышленности и распределительных холодильниках торговли — при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 85—90 %.

Срок реализации шоколадного масла в монолите в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания не должен превышать 10 сут с момента его поступления при температуре хранения не выше 8°С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

3.14—3.16. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ*

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н. П. Захарова, канд. техн. наук; **Н. И. Кречман,** канд. техн. наук; **Ф. А. Вышемирский,** д-р техн. наук; **А. В. Гудков,** канд. биол. наук; **Т. Н. Хренова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 08.12.67

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6822—54

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.2	ГОСТ 16599—71	1.2
ГОСТ 22—94	1.2	ГОСТ 18251—87	3.4
ГОСТ 108—76	1.2	ГОСТ 23094—78	2.2.1
ГОСТ 1341—97	3.1	ГОСТ 23452—79	2.6
ГОСТ 3282—74	3.4	ГОСТ 24104—88	2.2.1
ГОСТ 3560—73	3.4	ГОСТ 24597—81	3.10
ГОСТ 3626—73	2.1	ГОСТ 24831—81	3.3
ГОСТ 3628—78	2.3	ГОСТ 26809—86	2.1
ГОСТ 4204—77	2.2.1	ГОСТ 26927—86	2.6
ГОСТ 5830—79	2.2.1	ГОСТ 26928—86	2.6
ГОСТ 5867—90	2.2	ГОСТ 26930—86	2.6
ГОСТ 9225—84	2.1	ГОСТ 26931—86	2.6
ГОСТ 10131—93	3.1; 3.3	ГОСТ 26932—86	2.6
ГОСТ 13264—88	1.2	ГОСТ 26933—86	2.6
ГОСТ 13511—91	3.3	ГОСТ 26934—86	2.6
ГОСТ 13513—86	3.3	ГОСТ 28498—90	2.2.1
ГОСТ 13515—91	3.1; 3.3	ТУ 27-32-26-77—86	2.2.1
ГОСТ 14192—96	3.9а		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2396

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в октябре 1981 г., ноябре 1986 г., сентябре 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 1—82, 2—87, 12—88, 2—91)

Переиздание (по состоянию на август 2008 г.)

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 7).

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Информационные данные. Ссылочные нормативно-технические документы:
ГОСТ 13511—91 заменен на ГОСТ 13511—2006

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 16.06.2008. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 144 экз. Зак. 789.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru