ГОСТ 37—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО КОРОВЬЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.2:006.354 Группа Н17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО КОРОВЬЕ

Технические условия

Butter. Specifications

ГОСТ 37—91

МКС 67.100.20
ОКП 92 2100

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на коровье масло. Требования настоящего стандарта являются обязательными, кроме пп. 2.4.1 и 2.4.2 в части реквизита маркировки — «адрес предприятия», который является рекомендуемым.

1. ВИДЫ

1.1. Коровье масло подразделяется на сливочное и топленое масло. К сливочному маслу относятся следующие виды: вологодское, несоленое сладко-сливочное, несоленое кисло-сливочное, соленое сладко-сливочное, соленое кисло-сливочное, любительское сладко-сливочное несоленое, любительское кисло-сливочное несоленое, любительское сладко-сливочное соленое, любительское кисло-сливочное соленое, крестьянское сладко-сливочное несоленое, крестьянское кисло-сливочное несоленое, крестьянское сладко-сливочное соленое.

Вологодское — масло с массовой долей влаги не более 16,0 %, выработанное из свежих сливок первого сорта и подвергнутых пастеризации при высоких температурах.

Несоленое — масло с массовой долей влаги не более 16,0 %, выработанное из пастеризованных сливок без применения чистых культур молочнокислых бактерий — сладко-сливочное или с их использованием — кисло-сливочное.

Соленое — сладко-сливочное или кисло-сливочное с массовой долей влаги не более 16,0 %, выработанное из пастеризованных сливок с добавлением поваренной соли.

Любительское — масло с массовой долей влаги не более 20,0 %, выработанное из пастеризованных сливок без применения чистых культур молочнокислых бактерий — сладко-сливочное или с их использованием — кисло-сливочное, без или с добавлением поваренной соли — несоленое или соленое.

Крестьянское — масло с массовой долей влаги не более 25,0 %, выработанное из пастеризованных сливок — сладко-сливочное, без или с добавлением поваренной соли — несоленое или соленое, или из пастеризованных сливок с применением чистых культур молочнокислых бактерий — кисло-сливочное.

Топленое — масло с массовой долей влаги не более 0,7 %, выработанное из сливочного, подсырного масла, масла-сырца, сборного топленого масла и пластических сливок.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991
© Стандартинформ, 2008

2.2. Требования к сырью, материалам

2.2.1. Для производства коровьего масла должны применять следующие сырье и основные материалы:

— для вологодского масла:

молоко коровье закупаемое не ниже первого сорта по ГОСТ 13264*;

сливки не ниже первого сорта по технологической инструкции;

для всех видов сливочного масла, кроме вологодского:

молоко коровье закупаемое по ГОСТ 13264;

сливки по технологической инструкции;

закваску бактериальную или препарат бактериальный по нормативно-технической документации;

соль поваренную пищевую не ниже сорта «Экстра» по ГОСТ 13830**;

воду питьевую по ГОСТ 2874***;

каротин микробиологический по ТУ 64—6—149 или ТУ 64—6—404. Каротин допускается использовать по согласованию с потребителем;

— для топленого масла:

масло сливочное и сливки пластические, предназначенные для промышленной переработки на топленое масло в соответствии с требованиями технологической инструкции;

масло подсырное, масло-сырец, масло топленое сборное по нормативно-технической документации и технологической инструкции.

2.3. Характеристики

2.3.1. По физико-химическим показателям коровье масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Вид коровьего масла	Массовая доля, %		
	жира, не менее	влаги, не более	поваренной соли, не более
Вологодское	82,5	16,0	—
Несоленое сладко-сливочное и кисло-сливочное	82,5	16,0	—
Соленое сладко-сливочное и кисло-сливочное	81,5	16,0	1,0
Любительское сладко-сливочное и кисло-сливочное:			
несоленое	78,0	20,0	—
соленое	77,0	20,0	1,0
Крестьянское сладко-сливочное и кисло-сливочное несоленое	72,5	25,0	—
Крестьянское сладко-сливочное соленое	71,5	25,0	1,0
Топленое	99,0	0,7	—

Массовая доля вносимого каротина — не более 0,1 %.

Титруемая кислотность или pH плазмы масла:

не более 22 °Т или pH не менее 6,31 — для вологодского;

не более 23 °Т или pH не менее 6,25 — для всех видов сладко-сливочного;

от 26 до 55 °Т или pH от 6,12 до 4,50 — для всех видов кисло-сливочного.

Температура коровьего масла при выпуске с предприятия на холодильники промышленности должна быть:

не выше 10 °С в транспортной таре;

не выше 5 °С в потребительской таре.

Доставка коровьего масла на холодильники промышленности должна проводиться в пределах сроков хранения масла, предусмотренных в правилах хранения масла на предприятиях промышленности для режимов, обеспечивающих достижение температуры 5 и 10 °С.

Температура коровьего масла при выпуске с холодильников промышленности должна быть не выше минус 2 °С — минус 6 °С, с холодильников торговли — не выше минус 6 °С.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52054—2003 (здесь и далее).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Температура сливочного масла, предназначенного для длительного хранения в Госрезерве, при выпуске с предприятия должна быть не выше минус 6 °С.

2.3.2. *Санитарно-гигиенические требования*

2.3.2.1. По микробиологическим показателям сливочное масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Вид сливочного масла	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более, для масла		Бактерии группы кишечных палочек не допускаются в г продукта, для масла	
	сладко-сливочного	кисло-сливочного	сладко-сливочного	кисло-сливочного
Вологодское	$1{,}0 \cdot 10^6$	—	0,1	—
Несоленое	$1{,}0 \cdot 10^5$	Не ограничено	0,01	0,01
Соленое	$1{,}0 \cdot 10^5$	То же	0,01	0,01
Любительское	$1{,}0 \cdot 10^5$	»	0,01	0,01
Крестьянское	$1{,}0 \cdot 10^5$	»	0,01	0,01

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта не допускаются.

2.3.2.2. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов в коровьем масле не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР.

2.3.3. По органолептическим показателям коровье масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Для вологодского масла — чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов Для несоленого, соленого, любительского, крестьянского масла — чистый без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла с привкусом пастеризованных сливок или без него — для сладко-сливочного масла; с кисломолочным вкусом и запахом — для кисло-сливочного масла; умеренно соленым вкусом — для соленого масла Для топленого масла — специфический вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов
Консистенция и внешний вид	Для вологодского масла — однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид Для несоленого, соленого, любительского, крестьянского масла — однородная, пластичная, плотная поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги Для топленого масла — зернистая, мягкая, в растопленном виде топленое масло прозрачное без осадка
Цвет	Для сливочного масла — от белого до желтого, однородный по всей массе Для топленого масла — от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

2.3.4. Органолептические показатели качества коровьего масла, а также упаковку и маркировку оценивают по 20-балльной шкале в соответствии с требованиями табл. 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Оценка, баллы
Вкус и запах	10
Консистенция и внешний вид	5
Цвет	2
Упаковка и маркировка	3
	Итого 20

2.3.5. В зависимости от общей балльной оценки с учетом оценки вкуса и запаха коровье масло относят к одному из сортов, указанных в табл. 5.

Таблица 5

Наименование сорта	Общая оценка, баллы	Оценка вкуса и запаха, баллы, не менее
Высший	13—20	6
Первый	6—12	2

Примечание. Вологодское масло не подразделяют на сорта. При несоответствии его требованиям, предусмотренным для данного вида масла по органолептическим показателям, вологодское масло относят к несоленому сладко-сливочному маслу с его оценкой качества.

2.3.6. Коровье масло по органолептическим показателям, состоянию упаковки и маркировки оценивают по шкале балльной оценки в соответствии с требованиями табл. 6. Результаты оценки в баллах по каждому показателю суммируют.

Таблица 6

Наименование и характеристика показателя	Оценка коровьего масла, баллы	
	сливочного	топленого
Вкус и запах (10 баллов)		
1. Отличный	10	10
2. Хороший	9	9
3. Чистый, но недостаточно выраженный	8	8
4. Невыраженный (пустой)	7—6	7—4
5. Слабокормовой	6—4	3—2
6. Слабопригорелый	4	—
7. Привкус растопленного масла	3	—
8. Незначительная горечь	3	3—2
9. Кислый вкус для сладко-сливочного и излишне кислый для кисло-сливочного масла	3	—
10. Неравномерная посолка для соленого масла	3	—
11. Слабозатхлый	2	2
12. Слабосалистый	2	2
Консистенция и внешний вид (5 баллов)		
13. Отличная	5	5
14. Хорошая: однородная, но недостаточно пластичная и плотная, с наличием мельчайших капелек влаги на срезе — для сливочного масла; недостаточно зернистая — для топленого масла	4	4
15. Удовлетворительная: мелкие капельки на срезе масла — для сливочного масла; слабовыраженная крошливая, рыхлая — для крестьянского масла; слегка неоднородная и мучнистая, наличие жидкого жира — для топленого масла	3	3
16. Слабовыраженные для несоленого, соленого и любительского масла:		
крошливая	2	—
рыхлая	3	—
17. Слабовыраженные: слоистая, мучнистая, мягкая — для сливочного масла	3—2	—
18. Рыхлая и крошливая — для крестьянского масла; неоднородная — для топленого масла	2	2
19. Слабовыраженная засаленная	2	—
20. Крупные капли влаги на срезе сливочного масла	1	—
21. Нерастворившаяся соль в соленом масле	1	—
22. Оплавленная поверхность масла	1	—
Цвет (2 балла)		
23. Однородный	2	2
24. Неоднородный	1	1

Продолжение табл. 6

Наименование и характеристика показателя	Оценка коровьего масла, баллы	
	сливочного	топленого
Упаковка и маркировка (3 балла)		
25. Правильная	3	3
26. Удовлетворительная: наличие небольших, одиночных раковин внутри монолита, незначительные дефекты в заделке упаковочного материала	2	2
27. Вмятины на поверхности монолита	1	1

Примечания:

1. Не допускается к реализации коровье масло, имеющее: прогорклый, плесневелый, гнилостный, сырный, рыбный, нефтепродуктов, химических веществ, а также резко выраженные кормовой (лук, чеснок, полынь, силос и др.), нечистый, затхлый, пригорелый, горький, металлический, салистый, олеистый вкус и запах;

резко выраженную крошливость, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, засаленную консистенцию; плохо вработанную влагу; посторонние включения в масло; плесень на поверхности масла и внутри монолита, на пергаменте или таре;

грязную и поврежденную тару, значительную деформацию брикетов и ящиков, нечеткую, нечитаемую, неправильную маркировку или ее отсутствие.

2. При наличии двух или более пороков по каждому показателю оценка коровьего масла делается по наиболее обесценивающему пороку.

2.4. Маркировка

2.4.1. Потребительская маркировка должна быть оформлена красочно.

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

адрес предприятия;

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

масса нетто;

вид и сорт масла;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;

дата фасования, срок реализации;

обозначение настоящего стандарта.

Дату фасования и номер предприятия допускается наносить компостером или штемпелем.

2.4.2. Транспортная маркировка с нанесением манипуляционного знака «Беречь от солнечных лучей» 52×74 — по ГОСТ 14192 с указанием следующих дополнительных данных:

на транспортной таре — ящиках, бочках и флягах с продуктом;

товарного знака или номера предприятия-изготовителя, маслобазы, отгружающей масло;

даты выработки;

порядкового номера партии с начала каждого месяца нарастающим итогом;

порядкового номера ящика или бочки с начала каждого дня нарастающим итогом;

массы нетто упаковочной единицы, дополнительно на бочках — массы брутто и тары;

вида и сорта масла;

обозначения настоящего стандарта.

Реализация коровьего масла в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;

на ящиках с продуктом в потребительской таре;

адрес предприятия;

товарного знака или наименования, или номера предприятия, фасовавшего масло;

массы нетто упаковочной единицы;

количества упаковочных единиц;

массы нетто;

вида и сорта масла;

даты фасования и срока реализации;

порядкового номера партии с начала каждого месяца нарастающим итогом;

порядкового номера ящика с начала каждого дня нарастающим итогом;

обозначения настоящего стандарта.

Маркировку (дополнительные данные) наносят на крышку бочки и на обе торцевые стороны ящика с продуктом в транспортной таре.

На ящик с продуктом в потребительской таре маркировку (дополнительные данные) наносят на одну из торцевых сторон ящика или наклеивают на нее этикетку.

На фляги с топленым маслом наклеивают этикетку или навешивают ярлык.

На ящики и бочки маркировку наносят четко несмываемой краской с помощью штемпеля, на ярлык — типографским способом.

2.4.3. Допускается при маркировке потребительской и транспортной тары при обозначении вида сливочного масла без применения закваски и соли указывать: «несоленое», «любительское», «крестьянское».

При выработке сливочного масла с применением закваски или соли дополнительно указывают слова: «кисло-сливочное» или «соленое».

2.5. Упаковка

2.5.1. Сливочное масло всех видов должно быть упаковано плотным монолитом в транспортную тару — картонные ящики по ГОСТ 13515 массой нетто по 20,0 кг, дощатые ящики по ГОСТ 10131 массой нетто по 24,0 кг.

2.5.2. Перед упаковыванием масла ящики должны быть выстланы пергаментом марки А по ГОСТ 1341 или алюминиевой кашированной фольгой по нормативно-технической документации, или полимерной пленкой, или другим упаковочным материалом, заменяющим их и допущенным к применению Министерством здравоохранения СССР. Упаковочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла. Стыки клапанов картонных ящиков с маслом должны быть склеены 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.

2.5.3. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение коровьего масла, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

2.5.4. Топленое масло должно быть упаковано в транспортную тару — деревянные бочки для пищевых продуктов по ГОСТ 8777 вместимостью 50 и 100 $дм^3$ массой нетто 40 и 80 кг с вкладышем из полимерной пленки, допущенной к применению Министерством здравоохранения СССР. Масса нетто в бочках без вкладышей — 44 и 88 кг.

2.5.5. Внутренняя поверхность бочек без вкладыша должна быть покрыта казеиновой эмалью или другими покрытиями, заменяющими ее и допущенными к применению Министерством здравоохранения СССР.

2.5.6. Топленое масло для реализации внутри областей и республик, не имеющих областного деления, в которых оно выработано, и одногородных перевозок допускается упаковывать в алюминиевые фляги для молока по ГОСТ 5037 массой нетто 32 кг.

2.5.7. Массу нетто продукта в транспортной таре определяют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 с ценой поверочного деления:

20 г — для сливочного масла;

100 г — для топленого масла.

2.5.8. В потребительской таре сливочное масло всех видов должно быть упаковано брикетами, завернутыми в пергамент марки В по ГОСТ 1341, или алюминиевую кашированную фольгу по нормативно-технической документации, или другие упаковочные материалы, заменяющие их и допущенные к применению Министерством здравоохранения СССР массой нетто 100, 200, 250 г, а также в стаканчики (коробочки) и батончики по нормативно-технической документации из полимерных материалов, допущенных к применению Министерством здравоохранения СССР, массой нетто 100, 200 г и металлические банки по ГОСТ 5981 (№ 9 и 14) массой нетто 350, 2800 г. Масло массой нетто 15, 20 и 30 г должно быть упаковано в алюминиевую кашированную фольгу по нормативно-технической документации с последующим укладыванием в пачки из картона и бумаги по нормативно-технической документации.

Вологодское масло, кроме того, упаковывают в фанерно-штампованные бочонки по ОСТ 10—18 массой нетто 1000 г. Бочонки перед наполнением должны быть выстланы пергаментом марки А по

ГОСТ 1341 или алюминиевой кашированной фольгой по нормативно-технической документации, или другим упаковочным материалом, заменяющим их и допущенным к применению Министерством здравоохранения СССР.

2.5.9. Топленое масло в потребительской таре должно выпускаться в стеклянных банках по ГОСТ 5717.2 массой нетто 450, 600 г, в металлических банках по ГОСТ 5981 массой нетто 350, 2700 г.

2.5.10. Допускаемые отклонения массы нетто для сливочного масла в потребительской таре в граммах:

±0,6	— при фасовании		15,0 г;
±0,8	»	»	20,0 г;
±1,0	»	»	30,0 г;
±2,0	»	»	100,0 г;
±3,0	»	»	200,0 г;
±3,5	»	»	250,0 г;
±10,0	»	»	1000,0 г.

2.5.11. Допускаемые отклонения массы нетто для топленого масла в стеклянных банках в граммах:

±4,5	— при фасовании		450,0 г;
±6,0	»	»	600,0 г.

2.5.12. Допускаемые отклонения массы нетто для сливочного и топленого масла в металлических банках в граммах:

±3,5	— при фасовании		350,0 г;
±13,5	»	»	2700,0 г;
±14,0	»	»	2800,0 г.

2.5.13. Масло в потребительской таре должно быть уложено в картонные ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515, дощатые ящики по ГОСТ 10131 или тару-оборудование для местной реализации по ГОСТ 24831. Масло в металлических и стеклянных банках должно быть уложено в картонные ящики по ГОСТ 13516, дощатые ящики по ГОСТ 13358. В каждый ящик помещают масло одной партии и одинаковой массы. Масса брутто не должна быть более 20 кг для картонного ящика и более 24 кг — для дощатого ящика.

Масло в потребительской таре для местной реализации (кроме спецпотребителей) допускается упаковывать в ящики, бывшие в употреблении, с погашением старой маркировки. Ящики, бывшие в употреблении, должны быть неповрежденными, чистыми и выстланы оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

2.5.14. Упаковывание и маркирование сливочного и топленого масла в металлических банках — по ГОСТ 23651.

3. ПРИЕМКА И МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб коровьего масла к анализу — по ГОСТ 26809.

3.2. Микробиологические показатели определяют по ГОСТ 9225 не реже двух раз в месяц.

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

При получении неудовлетворительных результатов повторных периодических испытаний испытания переводят в приемо-сдаточные до получения положительных результатов на трех партиях.

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

3.4. Определение температуры и массы нетто — по ГОСТ 3622.

3.5. Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867, влаги — по ГОСТ 3626.

3.6. Титруемую кислотность или pH плазмы сливочного масла определяют при возникновении разногласий в оценке качества сливочного масла по ГОСТ 3624 или ГОСТ 26781 (применительно к молоку).

3.7. Массовую долю поваренной соли определяют при возникновении разногласий в оценке качества соленого масла по ГОСТ 3627.

3.8. Массовую долю вносимого каротина определяют по фактической закладке.

3.9. Органолептическую оценку коровьего масла проводят при температуре продукта (12±2) °С.

При возникновении разногласий в оценке качества топленого масла органолептическую оценку его вкуса и запаха проводят в расплавленном виде при температуре (36±2) °С.

3.10. 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 по ГОСТ 23452.

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

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование масла должно проводиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта; в пакетированном виде — по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597 и другой нормативно-технической документации, а также в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, утвержденными в установленном порядке.

Допускается при минусовой температуре наружного воздуха транспортирование масла в открытых автотранспортных средствах с обязательным укрытием наружной части груза брезентом или материалом, заменяющим его.

4.2. Хранение масла на предприятиях-изготовителях, распределительных холодильниках, в торговой сети и предприятиях общественного питания, предприятиях длительного хранения должно проводиться в соответствии с правилами хранения масла на этих предприятиях.

Срок хранения вологодского масла в транспортной таре и срок реализации его в фанерно-штампованных бочонках и в металлических банках — не более 30 сут с момента выработки. После указанного срока вологодское масло реализуется как несоленое сладко-сливочное масло соответствующего сорта.

4.3. Сливочное масло в потребительской таре должно храниться при температуре не выше минус 3 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок его реализации при указанной температуре, не более:

10 сут со дня фасования в пергамент (или его заменители);

20 сут со дня фасования в алюминиевую кашированную фольгу, батончики;

8 сут со дня фасования в алюминиевую кашированную фольгу массой нетто 15, 20, 30 г;

15 сут со дня фасования в стаканчики и коробочки из полимерных материалов;

90 сут со дня выработки — упакованного в металлические банки (кроме вологодского масла).

Допускается хранение сливочного масла в потребительской таре при температуре не выше 6 °С не более 3 сут.

4.4. Топленое масло в потребительской таре должно храниться при температуре от 0 °С до минус 3 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок его реализации со дня фасования при указанной температуре, не более:

3 мес — упакованного в стеклянные банки;

12 мес — упакованного в металлические банки.

4.5. На предприятиях общественного питания и в розничной торговой сети коровье масло должно храниться при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок его хранения с момента поступления при указанной температуре, не более:

10 сут — сливочного масла в монолите;

15 сут — топленого масла в транспортной таре.

Срок реализации топленого масла в потребительской таре при указанной температуре — не более 15 сут с момента поступления.

4.6. Хранение и транспортирование коровьего масла совместно с рыбой, копченостями, овощами, фруктами и другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением маслодельной и сыродельной промышленности «Углич»

РАЗРАБОТЧИКИ

Ю. Я. Свириденко, канд. техн. наук; **Ф. А. Вышемирский,** д-р техн. наук; **Н. И. Кречман,** канд. техн. наук; **Н. В. Шапошникова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 25.02.91 № 167

3. ВЗАМЕН ГОСТ 37—87

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	2.5.2, 2.5.8	ГОСТ 13830—97	2.2.1
ГОСТ 2874—82	2.2.1	ГОСТ 14192—96	2.4.2
ГОСТ 3282—74	2.5.2	ГОСТ 15846—2002	2.5.3
ГОСТ 3560—73	2.5.2	ГОСТ 18251—87	2.5.2
ГОСТ 3622—68	3.4	ГОСТ 21650—76	4.1
ГОСТ 3624—92	3.6	ГОСТ 23452—79	3.10
ГОСТ 3626—73	3.5	ГОСТ 23651—79	2.5.14
ГОСТ 3627—81	3.7	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 5037—97	2.5.6	ГОСТ 24831—81	2.5.13
ГОСТ 5717.2—2003	2.5.9	ГОСТ 26781—85	3.6
ГОСТ 5867—90	3.5	ГОСТ 26809—86	3.1
ГОСТ 5981—88	2.5.8, 2.5.9	ГОСТ 26927—86	3.10
ГОСТ 8273—75	2.5.13	ГОСТ 26928—86	3.10
ГОСТ 8777—80	2.5.4	ГОСТ 26930—86	3.10
ГОСТ 9225—84	3.2	ГОСТ 26931—86	3.10
ГОСТ 10131—93	2.5.1, 2.5.13	ГОСТ 26932—86	3.10
ГОСТ 13264—88	2.2.1	ГОСТ 26933—86	3.10
ГОСТ 13358—84	2.5.13	ГОСТ 26934—86	3.10
ГОСТ 13511—2006	2.5.13	ГОСТ 29329—92	2.5.7
ГОСТ 13513—86	2.5.13	ОСТ 10—18—86	2.5.8
ГОСТ 13515—91	2.5.1, 2.5.13	ТУ 64-6-149—80	2.2.1
ГОСТ 13516—86	2.5.13	ТУ 64-6-404—87	2.2.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2008 г.

gost.e-ecolog.ru