ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52970— 2008

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 8—2008/244

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИМС» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от13 октября 2008 г. № 233-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Технические требования . . . 3
5 Требования, обеспечивающие безопасность продукта . . . 11
6 Правила приемки . . . 11
7 Методы контроля . . . 12
8 Транспортирование и хранение . . . 13
Приложение А (обязательное) Органолептическая оценка сливочного масла с вкусовыми компонентами . . . 14
Приложение Б (справочное) Пищевая и энергетическая ценность сливочного масла с вкусовыми компонентами . . . 15
Приложение В (справочное) Примеры этикетных надписей для сливочного масла с вкусовыми компонентами, упакованного в потребительскую тару . . . 16
Приложение Г (справочное) Пример этикетной надписи для сливочного масла с вкусовыми компонентами, упакованного в транспортную тару . . . 18
Библиография . . . 19

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Технические условия

Butter with flavouring components. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сливочное масло с вкусовыми компонентами (далее — масло), изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением немолочных вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей.

Требования, обеспечивающие безопасность сливочного масла с вкусовыми компонентами, изложены в разделе 5, требования к качеству — в 4.1, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50903—96 Консервы. Соусы овощные. Технические условия

ГОСТ Р 50962—96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди, цинка)

ГОСТ Р 51471—99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская из полимерных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51881—2002 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52178—2003 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ Р 52179—2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия
ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и молочный жир. Технические условия
ГОСТ Р 52972—2008 Сыры полутвердые. Технические условия
ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию
ГОСТ 3624—92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия
ГОСТ 3628—78 Молоко и молочные продукты. Методы определения сахарозы
ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия
ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10521—78 Кислота бензойная. Технические условия
ГОСТ 10626—76 Витамин А в жире. Технические условия
ГОСТ 11293—89 Желатин. Технические условия
ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13515—91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия
ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16280—2002 Агар пищевой. Технические условия
ГОСТ 16535—95 Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия
ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
ГОСТ 23452—79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 25776—83 Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку
ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 28499—90 Сиропы. Общие технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30347—97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации, и термины по ГОСТ Р 52738.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Масло изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции на масло конкретного наименования с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.1.2 Сливочное масло с вкусовыми компонентами изготовляют в следующем ассортименте:

- Шоколадное, массовой долей жира 62,0 %;
- Медовое, массовой долей жира 62,0 %;
- Десертное, массовой долей жира 52,0 % и 57,0 %:
  - с какао;
  - кофе;
  - цикорием;
  - фруктами (грушей, персиком, апельсином и др.);
  - ягодами (облепихой, малиной, шиповником, клюквой, брусникой и др.);
  - фруктами и ягодами (персиком и малиной, грушей и земляникой, малиной и яблоком или их смесей и др.);
- Закусочное, массовой долей жира 55,0 % и 62,0 %:
  - с овощами (перцем, томатом, чесноком и др.);
  - зеленью (укропом, петрушкой, луком и др.);
  - овощами и зеленью (томатом и укропом; перцем и укропом; чесноком и укропом и др.);
  - смесью овощей и смесью зелени (томатом, чесноком и укропом; перцем, укропом и петрушкой; чесноком, укропом и петрушкой и др.);
- Деликатесное, массовой долей жира 55,0 % и 62,0 %:
  - с море- или рыбопродуктами (икрой, печенью, лососем, кальмарами, крабами, креветками или их паштетами и др.);
  - мясопродуктами (ветчиной, копченостями, мясными и печеночными паштетами и др.);
  - сыром;
  - грибами.

4.1.3 По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование масла	Характеристика показателя		
	Вкус и запах	Консистенция и внешний вид	Цвет
Шоколадное и Десертное с какао	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом какао	Пластичная, однородная, поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются: консистенция — слабомучнистая, слабокрошливая, слаборыхлая; поверхность — матовая с мельчайшими вкраплениями частичек нерастворившегося какао	Коричневый, от светлого до темного, однородный по всей массе, допускаются мельчайшие вкрапления частичек нерастворившегося какао
Десертное с кофе	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом кофе	Пластичная, однородная, поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются: консистенция — слабокрошливая, слаборыхлая; поверхность — матовая	Светло-кофейный, однородный по всей массе
Десертное с цикорием	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом цикория	Пластичная, однородная, поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются: консистенция — слабокрошливая, слаборыхлая; поверхность — матовая	Кремовый или светло-кремовый, однородный по всей массе
Десертное с фруктами, ягодами; фруктами и ягодами	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом фруктового или ягодного компонента или их смеси	Пластичная, однородная, поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются: консистенция — слабокрошливая, слаборыхлая; поверхность — матовая, внешний вид — с включениями частиц фруктового или ягодного компонента или их смеси	Обусловлен цветом внесенного фруктового или ягодного компонента или их смеси, однородный по всей массе или с вкраплениями частиц фруктового или ягодного компонента или их смеси
Медовое	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом меда	Пластичная, однородная, поверхность блестящая, на срезе сухая без видимых капелек влаги или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются: консистенция — слабокрошливая, слаборыхлая; поверхность — матовая	От белого до желтого, однородный по всей массе
Закусочное и Деликатесное	Сливочный, соленый, со вкусом и запахом добавленного вкусового компонента, специй, приправ, пряностей, ароматизаторов или их смеси	Пластичная, однородная или с включениями частиц вкусового компонента или их смеси, поверхность блестящая. Допускаются: консистенция — слабокрошливая и слаборыхлая, поверхность — матовая с наличием одиночных мелких капелек влаги	Обусловлен цветом внесенного вкусового компонента, однородный по всей массе или с вкраплениями частиц вкусового компонента или их смеси

Оценка органолептических показателей, упаковки и маркировки масла (в баллах) определяется по 20-балльной шкале в соответствии с приложением А.

Результаты оценки в баллах суммируют и на основании общей оценки определяют качество масла.

Общая оценка масла, допускаемого к реализации, должна быть не менее 12 баллов, в том числе за вкус и запах не менее пяти баллов, за консистенцию не менее трех баллов, за цвет не менее двух баллов, за упаковку и маркировку не менее двух баллов.

Реализации не подлежит масло, имеющее:

- вкус и запах: нечистый, посторонний, кислый, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, плесневелый;
- консистенцию: засаленную, мягкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, излишне рыхлую, излишне слоистую, мучнистую, а также неудовлетворительное распределение влаги и вкусовых компонентов в монолите;
- цвет: неоднородный, не соответствующий используемому компоненту;
- маркировку и упаковку: неправильную, недостаточно четкую маркировку, наличие вмятин на поверхности упаковки, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную тару.

4.1.4 Термоустойчивость масла всех наименований — не менее 0,7.

4.1.5 Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир коровьего молока. Жирно-кислотный состав молочного жира (жировой фазы масла) должен соответствовать ГОСТ Р 52253 (пункт 5.1.7).

4.1.6 По химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для масла												
	Шоколадного	Десертного с какао		Десертного с кофе		Десертного с цикорием		Десертного с фруктами, ягодами, фруктами и ягодами		Медового		Закусочного и Деликатесного	
Массовая доля жира, %, не менее	62,0	57,0	52,0	57,0	52,0	57,0	52,0	57,0	52,0	62,0	62,0	55,0	62,0
Массовая доля влаги, %, не более	16,0	28,0	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0	29,0	30,0	17,0	21,5	39,5	32,5
Массовая доля сухих обезжиренных веществ, %, не менее	22,0	15,0	8,0	13,0	18,0	13,0	18,0	14,0	18,0	21,0	16,5	5,5	5,5
в том числе: сахарозы	18,0	10,0	5,5	10,0	5,5	10,0	5,5	10,0	5,5	—	—	—	—
какао	2,5	2,5	2,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
кофе	—	—	—	0,4	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—
цикория	—	—	—	—	—	0,7	0,7	—	—	—	—	—	—
фруктового, ягодного или фруктово-ягодного компонента	—	—	—	—	—	—	—	2,0	2,0	—	—	—	—
меда	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20,0	15,0	—	—
овощного компонента, зелени или их смеси, море- или рыбопродуктов, мясопродуктов, сыра, грибов	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	От 0,5 до 8,0 включ.	От 0,5 до 8,0 включ.
поваренной соли (хлористого натрия), не более	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2,0	2,0
Кислотность жировой фазы, °К, не более	4,5												

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для масла Десертного			
	с какао	с кофе	с цикорием	с фруктами, ягодами; фруктами и ягодами
Массовая доля жира, %, не менее	57,0	57,0	57,0	57,0
Массовая доля влаги, %, не более	38,0	40,0	40,0	39,0
Массовая доля сухих обезжиренных веществ, %, не менее	5,0	3,0	3,0	4,0
в том числе: какао	2,5	—	—	—
кофе	—	0,4	—	—
цикория	—	—	0,7	—
фруктового, ягодного или фрукто-во-ягодного компонента	—	—	—	2,0
Массовая доля подсластителей, % (мг/кг), не более*:				
ацесульфама калия (Е950)	0,035 (350)			
аспартама (Е951)	0,05 (500)			
цикламата натрия (Е952)	0,025 (250)			
изомальта (Е953)	20,0 (200000)			
сахарина (Е954)	0,01 (100)			
сукралозы (Е955)	0,02 (200)			
стевиозида (Е960)	0,04 (400)			
ксилита (Е967)	5,0 (50000)			

*Нормы заменителей сахара приведены для варианта использования однокомпонентных веществ при максимально допустимой замене ими сахарозы в соответствии с [1]. В случае использования смесевых заменителей сахарозы расчет их количества проводится с учетом коэффициента сладости. При частичной замене сахарозы расчет количества подсластителей проводится в соответствии с рецептурами технологической инструкции на масло конкретного наименования.

4.1.7 Масло допускается изготавливать с добавлением или без добавления подсластителей, стабилизаторов консистенции, эмульгаторов, ароматизаторов и красителей, содержание которых не должно превышать массовую долю, указанную в таблице 4, и норм пищевых добавок, регламентированных в [1].

Таблица 4

Наименование пищевой добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Стабилизаторы консистенции	Не более 2,0 (20000)
Эмульгаторы	От 0,2 (3000) до 0,6 (6000)
Витамины: А	Не более 0,001 (10)
Д	Не более $0,05 \cdot 10^{-4}$ (0,05)
Е	Не более 0,02 (200)
Ароматизаторы	Не более 0,1 (1000)
Специи, приправы или их смеси	От 0,1 (1000) до 0,8 (8000) включ.
Красители	От 0,005 до 0,010 или в соответствии с рекомендациями изготовителей

Окончание таблицы 4

Наименование пищевой добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Подсластители:	
ацесульфам калия (Е950)	Не более 0,035 (350)
аспартам (Е951)	Не более 0,05 (500)
цикламат натрия (Е952)	Не более 0,025 (250)
изомальт (Е953)	Не более 20,0 (200000)
сахарин (Е954)	Не более 0,01 (100)
сукралоза (Е955)	Не более 0,02 (200)
стевиозид (Е960)	Не более 0,04 (400)
ксилит (Е967)	Не более 5,0 (50000)
Пищевой краситель каротин	Не более 0,0003 (3)
Консерванты:	
сорбиновая кислота и ее соли (в пересчете на сорбиновую кислоту)	Не более 0,07 (700)
бензойная кислота и ее соли (в пересчете на бензойную кислоту)	Не более 0,05 (500)
Примечание — При совместном использовании консервантов их массовая доля не должна превышать 0,1 % (1000 мг/кг), в том числе бензойной кислоты не более 0,05 % (500 мг/кг).	

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье, вкусовые компоненты, пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации, [1] и [2].

4.2.1.1 Шоколадное масло изготавливают с добавлением сахарозы, с добавлением или без добавления ароматизатора — ванилина.

4.2.1.2 Десертное масло массовой долей жира 57,0 % изготавливают с добавлением сахарозы и/или подсластителей.

4.2.1.3 Десертное масло массовой долей жира 52,0 % изготавливают с добавлением сахарозы и молочных продуктов (сухое или сгущенное цельное молоко, сухое или сгущенное обезжиренное молоко, сухая или сгущенная пахта).

4.2.1.4 Закусочное и Деликатесное масло изготавливают с добавлением пищевой поваренной соли.

4.2.1.5 Масло Закусочное и Деликатесное может изготавливаться с добавлением сочетающихся с вкусовыми компонентами ароматизаторов, пряностей, приправ, специй или только с добавлением ароматизаторов, приправ, пряностей, специй (муската, аджики, горчицы, имбиря и др.).

4.2.2 Для изготовления масла используют молочное сырье, вкусовые компоненты, пищевые добавки по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

4.2.2.1 Молочное сырье:

- молоко натуральное коровье — сырье по ГОСТ Р 52054;
- сливки — сырье, массовой долей жира от 10,0 % до 60,0 %, титруемой кислотностью не выше 21,0 °Т;
- молоко обезжиренное, полученное при сепарировании коровьего молока, соответствующего требованиям ГОСТ Р 52054, без посторонних привкусов и запахов, кислотностью не более 19 °Т;
- масло топленое и жир молочный по ГОСТ Р 52971;
- масло сладко-сливочное по ГОСТ Р 52969 и ГОСТ Р 52253;
- молоко сухое цельное и сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- молоко сгущенное обезжиренное;
- пахта — вторичное молочное сырье;
- пахта сухая;

- сыры полутвердые по ГОСТ Р 52972;
- сыры нежирные для плавления;
- сыры и массы сырные для плавления (жирные).

4.2.2.2 Вкусовые компоненты:

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- кофе натуральный растворимый по ГОСТ Р 51881;
- цикорий растворимый;
- пасты плодовые и ягодные, массовой долей сухих веществ не менее 40,0 %;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ Р 52185;
- экстракты плодовые и ягодные;
- сиропы плодовые и ягодные по ГОСТ 28499;
- вкусовые компоненты фруктово-ягодные;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- мед натуральный с цветочной пыльцой;
- мед натуральный с женьшенем;
- корица по ГОСТ 29049;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже сорта экстра;
- вкусовые компоненты овощные;
- вкусовые компоненты грибные;
- вкусовые компоненты овощные сухие или концентрированные;
- зелень укропа, петрушки, базилика, лука свежая или консервированная;
- томат-паста по ГОСТ 3343;
- соусы овощные по ГОСТ Р 50903;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий консервированный;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- гвоздика по ГОСТ 29047;
- тмин по ГОСТ 29056;
- аджика, горчица, хмели-сунели, приправа сухая «Южная», смесь «Кавказская», смесь перцовая и др.;
- экстракты углекислотные, спиртовые и масляные тмина, укропа, чеснока и лаврового листа и др.

4.2.2.3 Пищевые добавки

Ароматизаторы:

- ванилин по ГОСТ 16599;
- ароматизаторы пищевые натуральные и/или идентичные натуральным по ГОСТ Р 52177.

Подсластители:

- ацесульфам калия (Е950);
- аспартам (Е951);
- цикламат натрия (Е952);
- изомальт (Е953);
- сахарин (Е954);
- сукралоза (Е955);
- стевиозид (Е960);
- ксилит (Е967).

Консерванты:

- кислота сорбиновая (Е200);
- кислота бензойная (Е210) по ГОСТ 10521;
- натрий бензойнокислый (Е211);
- натриевая, калиевая и кальциевая соли сорбиновой кислоты (Е201, Е202, Е203).

Стабилизаторы консистенции и эмульгаторы:

- желатин по ГОСТ 11293;
- пектин (Е440) по ГОСТ 29186;
- агар (Е406) по ГОСТ 16280;
- крахмал кукурузный набухающий пищевой;
- натрий карбоксиметилцеллюлоза очищенная (Е466);

- моноглицериды дистиллированные (МГД) (Е471);
- моноглицериды дистиллированные (МД) марок ПО-60, ПО-90 (Е471);
- моноглицериды мягкие (Е471);
- эмульгатор МФТ (Е471, Е322);
- ортофосфаты натрия (Е339);
- пирофосфаты натрия (Е450);
- трифосфаты натрия (Е451);
- полифосфаты натрия (Е452).

Витамины:

- витамин А по ГОСТ 10626;
- витамины Д и Е;
- каротин (Е160а).

Красители пищевые натуральные и идентичные натуральным, усиливающие цвет вкусового компонента, разрешенные к применению в установленном порядке.

Вода питьевая по ГОСТ Р 51232 и по [3].

4.2.3 Допускается использование отечественного и другого сырья, вкусовых компонентов и пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 4.2.2, и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, [1] и [2] (в части требований к вкусовым ингредиентам).

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку каждой единицы потребительской упаковки, транспортной тары и групповой упаковки масла осуществляют в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации, и наносят на этикетку или указывают непосредственно на упаковочном материале.

4.3.2 Формирование наименования сливочного масла с вкусовыми компонентами рекомендуется осуществлять в следующей последовательности: «Масло сливочное Шоколадное»; «Масло сливочное Десертное с земляникой»; «Масло сливочное Медовое»; «Масло сливочное Закусочное с томатом, зеленью укропа и ароматом чеснока», для масла, обогащенного витаминами, — «масло сливочное Десертное с кофе, обогащенное витаминами».

Наименование масла может быть дополнено фирменным наименованием изготовителя.

4.3.3 Наименование масла на потребительской таре указывают на большей по площади стороне брикета, не имеющей стыков упаковочного материала и на крышке и/или, если не позволяет размер, на боковой стороне стаканчиков, коробочек, банок и других упаковок из полимерных материалов.

Вблизи от наименования масла, на той же стороне потребительской упаковки, указывают массовую долю жира, массу нетто и обозначение настоящего стандарта.

Другие данные, наносимые на этикетку или непосредственно на потребительскую тару, указывают в любой части упаковки, удобной для прочтения.

4.3.4 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении Б.

4.3.5 Примеры этикетной надписи для масла, упакованного в потребительскую и транспортную тару, приведены в приложениях В и Г соответственно.

4.3.6 Дату изготовления масла наносят маркиратором или любым другим приспособлением или способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

4.3.7 При маркировке транспортной тары дополнительно указывают следующую информацию:

- порядковый номер ящика по нарастанию с начала каждого дня;
- необходимые предупредительные надписи или манипуляторные знаки — «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги» по ГОСТ 14192.

4.3.8 Маркировку на транспортную тару наносят на одну из торцевых сторон картонного ящика с маслом в потребительской таре и на обе торцевые стороны картонного ящика с маслом, фасованным монолитом.

4.3.9 Маркировку на транспортную тару наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего ее четкое прочтение.

Допускается проставление недостающих реквизитов штемпелем или другим приспособлением, обеспечивающим их четкое прочтение.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания масла с вкусовыми компонентами, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям нормативных правовых актов Российской

Федерации, должны быть допущены к применению для контакта с пищевыми жировыми продуктами и обеспечивать сохранность качества и безопасность продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

4.4.2 Упаковка в потребительскую тару

4.4.2.1 Масло, предназначенное для реализации потребителю, упаковывают только в потребительскую тару непосредственно на предприятиях, его изготавливающих.

Масло упаковывают:

- брикетами в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители, или в пергамент по ГОСТ 1341 или его заменители, или пергамент «Троицкий»;
- в стаканчики или коробочки, изготовленные из полистирола или из полипропилена;
- в банки по ГОСТ Р 51760 или ГОСТ Р 50962, изготовленные из полимерных материалов;
- батончиками, упакованными в пленку в виде рукавной оболочки из полимерных материалов на основе полиамида, полиолефинов, полиэтилена низкой и высокой плотности, полипропилена и других газопаронепроницаемых пленок диаметром от 30 до 70 мм;
- в подарочную и сувенирную тару.

Стаканчики, коробочки, банки могут быть различной формы со съемной крышкой и герметично укупоренные слоем материала с термосвариваемым покрытием или без съемной крышки, но герметично укупоренные слоем материала с термосвариваемым покрытием, или со съемной крышкой, но без укупоривающего слоя из материала с термосвариваемым покрытием.

Подарочная и сувенирная тара представляет собой емкости различной формы и вместимости, художественно оформленные, изготовленные из дерева, керамики, стекла или полимерных материалов.

4.4.2.2 Масса нетто масла в потребительской таре — от 10 до 1000 г.

Рекомендуемая масса масла в потребительской таре в зависимости от вида упаковки:

- брикеты — от 10 до 500 г;
- батончики — от 100 до 300 г;
- стаканчики, коробочки, банки — от 10 до 500 г;
- подарочная и сувенирная тара — от 100 до 1000 г.

Масло в порционной упаковке массой от 10 до 50 г упаковывают брикетами в алюминиевую кашированную фольгу или герметично укупоренные стаканчики или коробочки.

4.4.2.3 Не допускается упаковывать масло в потребительскую тару из монолитов позднее пяти дней с даты его изготовления.

4.4.3 Упаковка в транспортную тару

4.4.3.1 Масло, предназначенное для использования его в общественном питании, кулинарии, других отраслях пищевой промышленности, допускается фасовать монолитом.

4.4.3.2 Масло, фасованное монолитом, и в потребительской таре упаковывают в ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ГОСТ 16535, массой нетто от 5 до 20 кг.

Картонные ящики, предназначенные для упаковывания масла монолитом, выстилают упаковочным материалом. Для этого используют пергамент по ГОСТ 1341, марки А, мешки-вкладыши из полимерных материалов. Упаковочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла.

4.4.3.3 В каждый ящик помещают масло одной партии и одинаковой массы нетто.

При укладке масла в транспортную тару каждый ряд потребительской тары, при необходимости, разделяют горизонтальными уплотнительными прокладками из картона по ГОСТ 9347 во избежание деформации упаковочных единиц.

4.4.3.4 Наружные стыки клапанов ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

При использовании ящиков из гофрированного картона их углы, при необходимости, дополнительно оклеивают клеевой лентой.

4.4.3.5 Брикеты, стаканчики, коробочки, банки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г, перед упаковыванием в транспортную тару укладывают в коробки из картона, бумаги, комбинированных или полимерных материалов, массой нетто от 1 до 5 кг.

4.4.3.6 Масло в стаканчиках, коробочках, банках из полимерных материалов допускается объединять в групповую тару, массой нетто от 1 до 10 кг, с укладкой на подложку (лотки, поддоны) с последующим обертыванием термоусадочными пленками или формировать пакеты по ГОСТ 25776.

4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного масла — по ГОСТ 8.579.

4.6 Допускается использование других аналогичных упаковочных материалов и транспортной тары, не перечисленных в 4.4.2 и 4.4.3, разрешенных для контакта с жировыми продуктами в установленном порядке.

4.7 Упаковка и маркировка масла, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации и по ГОСТ 15846, ГОСТ 14192.

5 Требования, обеспечивающие безопасность продукта

5.1 Микробиологические показатели для масла всех наименований не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации, и показателей, указанных в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^5$
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	
БГКП (колиформы)	0,01
S. aureus	0,1
Патогенные, в том числе сальмонеллы	25
L.monocytogenes	25
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в масле не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

Масло принимают партиями.

Партией считают масло одного наименования, в однородной таре, с одинаковыми химическим составом и органолептическими показателями, изготовленное с использованием одного технологического оборудования, по единому режиму, в течение одного производственного цикла из одной производственной емкости (нормализационная ванна, емкость термообрабатывающего аппарата), одной даты изготовления, произведенное на одном предприятии-изготовителе, оформленное одним сопроводительным документом.

6.2 Каждую партию масла, отпускаемого с предприятия, проверяют на соответствие требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и настоящего стандарта и оформляют сопроводительным документом, подтверждающим соответствие продукта установленным требованиям, содержащим следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование масла;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- дату отгрузки;
- массу нетто;

- количество единиц транспортной тары;
- количество единиц потребительской тары в каждой единице транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания (кроме масла, упакованного монолитом);
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии масла требованиям настоящего стандарта и нормативных правовых актов Российской Федерации;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

6.3 Для проверки соответствия масла требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные в соответствии с ГОСТ 26809 и периодические испытания.

6.4 Приемо-сдаточные испытания проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта методом выборочного контроля для каждой партии масла по качеству упаковки и правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим и химическим показателям (массовая доля жира, влаги, сухих обезжиренных веществ).

Контроль термоустойчивости, кислотности жировой фазы проводят не менее одного раза в месяц, состава жировой фазы — в случае подозрения на фальсификацию растительными жирами, массовых долей поваренной соли (хлористого натрия), сахарозы, вкусовых компонентов, ароматизаторов, стабилизаторов консистенции, эмульгаторов, консервантов, витаминов и красителей определяют при возникновении разногласий в оценке качества масла.

6.5 Периодические испытания по показателям безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов; микробиологические показатели) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля, разработанной с учетом рекомендаций [4] и [5].

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929, [6] и [7].

7.2 Качество упаковки и правильность маркировки определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.

7.3 Определение массы масла — по ГОСТ 3622 (подраздел 2.23).

7.4 Определение органолептических показателей масла проводят на соответствие требованиям настоящего стандарта при температуре воздуха в помещении (20 ± 2) °С и температуре анализируемого продукта (12 ± 2) °С, измеряемой в соответствии с требованиями ГОСТ 3622. Органолептические показатели в баллах оценивают в соответствии с приложением А.

7.5 Определение термоустойчивости масла — по ГОСТ Р 52253 (подраздел 7.4).

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867 (подпункт 2.2.4.2 и пункт 2.3.5).

7.7 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 3626 (раздел 6а или 7).

7.8 Определение массовой доли поваренной соли (хлористого натрия) — по ГОСТ 3627 (раздел 5 или 6).

7.9 Определение кислотности жировой фазы — по ГОСТ 3624 (подпункт 3.3.4.2).

7.10 Определение массовой доли сахарозы проводят расчетным путем на основе рецептур, а при возникновении разногласий в оценке качества — по ГОСТ 3628 (раздел 3).

7.11 Определение массовых долей ароматизаторов, стабилизаторов консистенции, эмульгаторов и красителей, специй, приправ или их смесей проводят расчетным путем на основе рецептур.

7.12 Определение витаминов — по ГОСТ Р 52178.

7.13 Определение консервантов — по ГОСТ Р 52179.

7.14 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ Р 52814;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ Р 51921 и [8];
- плесневых грибов и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

7.15 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [9];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [9];

- ртути — по ГОСТ 26927 и [10].

7.16 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, [6] и [11].

7.17 Определение содержания антибиотиков — по [12] — [14].

7.18 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452, [15] — [17].

7.19 Определение радионуклидов — по [7].

7.20 Фальсификация жировой фазы масла растительными жирами и маслами устанавливается по ГОСТ Р 51471 и ГОСТ Р 52253 (подраздел 7.13).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Масло перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование масла в пакетированном виде — в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.2 Транспортирование масла в пакетированном виде — в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.3 Сроки годности масла в потребительской таре в зависимости от условий хранения и вида упаковки приведены в таблице 6.

Относительная влажность воздуха при хранении масла — не более 90,0 %.

Таблица 6

В сутках

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре		
	(3 ± 2) °С	минус (6 ± 3) °С	минус (16 ± 2) °С
Стаканчики, коробочки, банки, потребительская тара из полимерных материалов (батончики), подарочная и сувенирная тара	15	40	60
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10	30	30
Брикеты, упакованные в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители	15	40	60

8.4 Сроки годности масла в транспортной таре (монолиты в ящиках из картона) в зависимости от условий хранения:

- относительная влажность воздуха — не более 90,0 %,
- температура — (3 ± 2) °С — режим I 10 сут;
  минус (6 ± 3) °С —режим II 90 сут;
  минус (16 ± 2) °С —режим III 120 сут.

8.5 Срок годности масла, отличающийся от указанного в 8.3 и 8.4, может устанавливать изготовитель в соответствии с [18], [19] в установленном порядке.

8.6 Температура масла при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.3 и 8.4.

8.7 Транспортирование и хранение масла совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается.

8.8 Транспортирование и хранение масла, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Органолептическая оценка сливочного масла с вкусовыми компонентами

А.1 Органолептические показатели масла, а также его упаковку и маркировку оценивают по 20-балльной шкале в соответствии с требованиями таблицы А.1.

Таблица А.1

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

А.2 Шкала оценки органолептических показателей, внешнего вида, упаковки и маркировки масла приведена в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование и характеристика показателя	Оценка (баллы)
Вкус и запах (10 баллов)	
Сливочный, с выраженным вкусом и запахом вкусовых компонентов или их смеси; сладкий — для масла Шоколадного, Десертного, Медового; умеренно соленый — для Закусочного и Деликатесного масла	10
Сливочный, но недостаточно выраженный сладкий или соленый вкус и привкус используемого вкусового компонента или их смеси	9
Выраженный сладкий или соленый вкус и привкус используемого вкусового компонента или их смеси, но недостаточно выраженный сливочный вкус и запах	8
Недостаточно выраженные сливочный вкус и запах, сладкий или соленый вкус и привкус и запах добавленных вкусовых компонентов или их смеси	7
Невыраженные сливочный вкус и запах, сладкий или соленый вкус и привкус добавленных вкусовых компонентов или их смеси	6 — 5
Излишне выраженные сладкий или соленый вкус и привкус добавленных вкусовых компонентов или их смеси или недостаточно сочетающийся привкус используемых ароматизаторов, специй, приправ, пряностей	6 — 5
Консистенция и внешний вид (5 баллов)	
Пластичная, однородная, поверхность блестящая или слабоблестящая, на срезе сухая или с наличием мельчайших капелек влаги; с включениями частиц вкусового компонента или их смеси — для масла Десертного с фруктами, ягодами, Закусочного и Деликатесного	5
Однородная, но недостаточно пластичная, с наличием мельчайших капелек влаги на срезе; матовая поверхность	4
Слабомучнистая, слабокрошливая, слаборыхлая, слабослоистая, слабомягкая	3
Цвет (2 балла)	
Обусловленный цветом добавленного вкусового компонента, однородный по всей массе; с мельчайшими вкраплениями частичек нерастворившегося какао — для масла Шоколадного и Десертного с какао; с вкраплениями частиц вкусового компонента или их смеси — для масла Десертного с фруктами, ягодами, Закусочного и Деликатесного	2
Маркировка и упаковка (3 балла)	
Хорошее: упаковка правильная, маркировка четкая	3
Удовлетворительное: незначительная деформация	2

А.3 При наличии двух или более пороков по каждому показателю снижение балльной оценки осуществляют по наиболее обесценивающему пороку.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность сливочного масла с вкусовыми компонентами

Б.1 Пищевая и энергетическая ценность масла приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование масла	Содержание в 100 г			Энергетическая ценность, ккал
	жира, г	белка, г	углеводов, в т.ч. сахарозы, г	
Масло сливочное Шоколадное	62,0	1,2	19,6/18,0	644,0
Масло сливочное Десертное с какао	57,0	1,7	12,2/10,0	573,0
	57,0	1,7	2,2/0	533,0
	52,0	4,3	12,0/5,5	537,0
Масло сливочное Десертное с кофе	57,0	1,2	11,5/10,0	564,0
	57,0	1,2	1,5/0	524,0
	52,0	4,6	12,0/5,5	535,0
Масло сливочное Десертное с цикорием	57,0	1,2	11,7/10,0	565,0
	57,0	1,2	1,7/0	525,0
	52,0	4,5	12,0/5,5	534,0
Масло сливочное Десертное с фруктами, ягодами; фруктами и ягодами	57,0	1,1	11,6/10,0	564,0
	52,0	4,0	11,2/5,5	532,0
Масло сливочное Медовое	62,0	0,8	13,6	616,0
	62,0	0,7	17,5	630,0
Масло сливочное Закусочное и Деликатесное	55,0	0,75	2,60	509,0
	62,0	0,7	2,2	570,0

Приложение В
(справочное)

Примеры этикетных надписей для сливочного масла с вкусовыми компонентами, упакованного в потребительскую тару

Изготовитель: ОАО «Новоалександровский маслосыркомбинат» 351683 Россия, г. Александров, Владимирская обл., ул. Новая, 28, тел. (77572) 7-32-45

Состав: пастеризованные сливки, сахар, какао, ароматизатор натуральный ванилин

Знак соответствия Техническому регламенту

Товарный знак (при наличии)

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

Жир 62,0 %
ГОСТ Р 52970—2008

Годен 40 сут при температуре минус (6 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 90 %

Масса нетто 200 г
Пищевая ценность 100 г масла:
жира — 62,0 г;
белков — 1,2 г;
углеводов — 19,6 г;
в т.ч. сахарозы — 18,0 г.
Энергетическая ценность — 644,0 ккал

Изготовлено и упаковано 20.01.09

Изготовитель: ОАО «Новоалександровский маслосыркомбинат» 351683 Россия, г. Александров, Владимирская обл., ул. Новая, 28, тел. (77572) 7-32-45

Состав: пастеризованные сливки, цикорий, подсластитель (Е950, Е952, Е954, Е955), ароматизатор, идентичный натуральному

Знак соответствия Техническому регламенту

Товарный знак (при наличии)

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЕСЕРТНОЕ с цикорием

Массовая доля жира 57,0 %
ГОСТ Р 52970 — 2008

Масса нетто 180 г

Годен 40 сут при температуре минус (6 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 90 %

Пищевая ценность 100 г масла:
жира — 57,0 г;
углеводов — 11,3 г;
в т.ч. сахарозы — 10,0 г;
белков — 0,9 г.
Энергетическая ценность — 565 ккал

Изготовлено и упаковано 20.01.09

Знак соответствия Техническому регламенту

Товарный знак (при наличии)

Изготовитель: ООО «Молоко»
545261 Россия, г. Белогорск
Кемеровской обл., Городское шоссе, 17,
тел. (18694) 2-79-12

Состав: пастеризованные сливки, томат, чеснок, зелень укропа, соль поваренная, стабилизатор консистенции желатин, ароматизатор чеснока натуральный

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ЗАКУСОЧНОЕ
с томатом, зеленью укропа и чесноком

55,0 %
Масса нетто 200 г

ГОСТ Р 52970—2008

Изготовлено и упаковано 20.01.09

Годен 60 сут при температуре минус (16 ± 2) °С, в том числе 20 сут при (3 ± 2) °С, и относительной влажности воздуха не более 90 %

Пищевая ценность 100 г масла:
жира — 55,0 г;
белка — 0,75 г;
углеводов — 2,60 г.
Энергетическая ценность — 509 ккал

Приложение Г
(справочное)

Пример этикетной надписи для сливочного масла с вкусовыми компонентами, упакованного в транспортную тару

<table>
<tr><td>Манипуляционные знаки:
«Беречь от солнечных лучей»,
«Беречь от влаги»,
«Ограничение температуры»
По ГОСТ 14192—96</td><td>ООО «Маслодельный завод» 352822 Россия, г. Березовка Томской обл., Ленинское шоссе, 2, тел. (03471) 2-90-39</td><td>Знак соответствия Техническому регламенту</td></tr>
<tr><td colspan="3">МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ШОКОЛАДНОЕ

Массовая доля жира 62,0 %
ГОСТ Р 52970—2008</td></tr>
<tr><td colspan="2">Изготовлено 22.12.08
(число, месяц, год)
Партия № 12
Ящик № 10
Масса нетто 20 кг</td><td>Состав: пастеризованные сливки, сахар, какао, ароматизатор натуральный ванилин
Пищевая ценность 100 г масла:
жира — 62,0 г;
белков — 1,2 г;
углеводов — 19,6 г;
в т.ч. сахарозы — 18,0 г.
Энергетическая ценность — 644,0 ккал</td></tr>
<tr><td colspan="3">Годен 90 сут при температуре минус (6 ± 3) °С,
или 120 сут при температуре минус (16 ± 2) °С,
или 10 сут при температуре (3 ± 2) °С
и относительной влажности воздуха не более 90 %</td></tr>
</table>

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.1293—2003	Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[2]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов
[3]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[4]	МР 2.3.2.2327—2008	Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)
[5]		Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности, утвержденная Департаментом пищевой промышленности Минсельхозпрода РФ 29.12.95 г.
[6]	МУК 4.1.787—99	Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции
[7]	МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[8]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[9]	МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[10]	МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[11]	МУ 4082—86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной хроматографии и высокоэффективной жидкостной хроматографии
[12]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[13]	МР 4-18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[14]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[15]	МУ 3151—84	Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
[16]	МУ 4362—87	Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
[17]	МУ 6129—91	Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии
[18]	СанПиН 2.3.2.1324—2003	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[19]	МУК 4.2.1847—2004	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.2:006.354 ОКС 67.100.20 Н17 ОКП 92 2190

Ключевые слова: сливочное масло с вкусовыми компонентами, Шоколадное, Медовое Десертное с какао, Десертное с кофе, Десертное с цикорием, Десертное с фруктами, Закусочное, Деликатесное, область применения, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, шкала органолептической оценки, сроки годности, условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 23.03.2009. Подписано в печать 27.04.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 703 экз. Зак. 269.

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

gost.e-ecolog.ru