ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 52969— 2008**

# МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

## Технические условия

**Издание официальное**

БЗ 8—2008/243

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 от 13 октября 2008 г. № 232-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 . . . . . 8
6 Правила приемки . . . . . 9
7 Методы контроля . . . . . 10
8 Транспортирование и хранение . . . . . 11
Приложение А (обязательное) Органолептическая оценка сливочного масла . . . . . 12
Приложение Б (справочное) Пищевая и энергетическая ценность сливочного масла . . . . . 14
Приложение В (справочное) Пример этикетной надписи для сливочного масла, упакованного в потребительскую тару . . . . . 15
Приложение Г (рекомендуемое) Пример этикетной надписи для сливочного масла, упакованного в транспортную тару . . . . . 17
Приложение Д (обязательное) Сроки годности сливочного масла, упакованного в транспортную и потребительскую тару . . . . . 18
Библиография . . . . . 21

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

## Технические условия

Butter. Specifications

**Дата введения — 2010—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сливочное масло (далее — масло), изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность масла, 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 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 и 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 полимерная. Общие технические условия

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

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 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

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и жир молочный. 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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

**Издание официальное**

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 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

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 Реактивы. 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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16535—95 Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. 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 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

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 и ГОСТ Р 52253 по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.1.2 Масло изготовляют в следующем ассортименте:

- сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое — Традиционное;
- сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое — Любительское;
- сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое — Крестьянское;
- сладко-сливочное и кисло-сливочное несоленое — Бутербродное;
- сладко-сливочное и кисло-сливочное несоленое — Чайное.

4.1.3 По органолептическим показателям масло всех наименований должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика для</th></tr>
<tr><th>сладко-сливочного масла</th><th>кисло-сливочного масла</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Вкус и запах</td><td rowspan="2">Высший сорт</td><td>Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; недостаточно выраженные сливочный и/или привкус пастеризации.</td><td>Выраженные сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов; недостаточно выраженные сливочный и/или кисломолочный.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Умеренно соленый — для соленого масла</td></tr>
<tr><td>Первый сорт</td><td>Невыраженные сливочный и/или привкус пастеризации, и/или излишне выраженный привкус пастеризации, и/или слабокормовой привкус, и/или слабопригорелый привкус, и/или привкус растопленного масла.</td><td>Невыраженные сливочный и/или кисломолочный, и/или слабокормовой привкус.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Умеренно соленый — для соленого масла</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Консистенция и внешний вид</td><td>Высший сорт</td><td colspan="2">Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая</td></tr>
<tr><td>Первый сорт</td><td colspan="2">Слабо крошливая и/или рыхлая, и/или слоистая, и/или мучнистая; поверхность с наличием одиночных мелких капелек влаги</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет</td><td>Высший сорт</td><td colspan="2">От светло-желтого, однородный по всей массе</td></tr>
<tr><td>Первый сорт</td><td colspan="2">От светло-желтого до желтого, незначительная неоднородность по массе</td></tr>
</table>

4.1.4 Оценка органолептических показателей масла в баллах определяется в соответствии с приложением А.

Результаты оценки в баллах суммируют. На основании общей оценки определяют качество масла и подразделяют его на сорта: высший и первый, которые устанавливаются в зависимости от балльной оценки по таблице 2.

Таблица 2

В баллах

| Сорт | Общая оценка | Оценка, не менее | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | вкуса и запаха | консистенции | цвета | упаковки и маркировки |
| Высший | 17—20 | 8 | 4 | 2 | 3 |
| Первый | 11—16 | 5 | 3 | 1 | 2 |

Масло, получившее общую оценку менее 11 баллов, в т.ч. за вкус и запах менее пяти баллов, за консистенцию менее трех баллов, за цвет менее одного балла, за упаковку и маркировку менее двух баллов и не соответствующее требованиям, указанным в таблице 1, реализации потребителю не подлежит.

Реализации не подлежит масло, имеющее:

- вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый; кислый и излишне кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;
- консистенцию: засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,7;
- цвет: неоднородный;
- упаковку и маркировку: недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную тару.

4.1.5 Термоустойчивость масла — от 0,7 до 1,0.

4.1.6 По химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, изложенным в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование сливочного масла | Массовая доля, % | | | Титруемая кислотность плазмы, °Т |
|---|---|---|---|---|
| | жира, не менее | влаги, не более | поваренной соли, не более | |
| Традиционное: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 82,5 | 16,0 | — | |
| соленое | 82,5 | 15,0 | 1,0 | Не более 26,0 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 82,5 | 16,0 | — | |
| соленое | 82,5 | 15,0 | 1,0 | От 40,0 до 65,0 |
| Любительское: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 80,0 | 18,0 | — | |
| соленое | 80,0 | 17,0 | 1,0 | Не более 26,0 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 80,0 | 18,0 | — | |
| соленое | 80,0 | 17,0 | 1,0 | От 40,0 до 65,0 |
| Крестьянское: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 72,5 | 25,0 | — | |
| соленое | 72,5 | 24,0 | 1,0 | Не более 26,0 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 72,5 | 25,0 | — | |
| соленое | 72,5 | 24,0 | 1,0 | От 40,0 до 65,0 |

*Окончание таблицы 3*

| Наименование сливочного масла | Массовая доля, % | | | Титруемая кислотность плазмы, °Т |
|---|---|---|---|---|
| | жира, не менее | влаги, не более | поваренной соли, не более | |
| Бутербродное: | | | | |
| сладко-сливочное несоленое | 61,5 | 35,0 | — | Не более 26,0 |
| кисло-сливочное несоленое | 61,5 | 35,0 | — | От 40,0 до 65,0 |
| Чайное: | | | | |
| сладко-сливочное несоленое | 50,0 | 45,5 | — | Не более 30,0 |
| кисло-сливочное несоленое | 50,0 | 45,5 | — | От 40,0 до 65,0 |

4.1.7 Кислотность жировой фазы сливочного масла должна быть не более 4,0 °К.

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

4.1.9 В зависимости от массовой доли жира в масле при его изготовлении допускается использовать:

- для Традиционного, Любительского и Крестьянского — поваренную соль, пищевой краситель каротин, бактериальные препараты и концентраты молочнокислых микроорганизмов;

- для Бутербродного и Чайного — пищевой краситель каротин, ароматизаторы, усиливающие сладко-сливочный или кисломолочный вкус, витамины А, Д, Е, консерванты, стабилизаторы консистенции и эмульгаторы, бактериальные препараты и концентраты молочнокислых микроорганизмов.

4.1.10 Массовая доля пищевого красителя каротина, ароматизаторов, витаминов А, Д, Е, консервантов, стабилизаторов консистенции и эмульгаторов в масле должна соответствовать требованиям таблицы 4 и нормам, регламентированным в [1].

Таблица 4

| Наименование добавки | Массовая доля, % (мг/кг), не более |
|---|---|
| Пищевой краситель каротин | 0,0003 (3) |
| Ароматизаторы | 0,1 (1000) |
| Витамины: | |
| витамин А | 0,001 (10) |
| витамин Д | $0,05 \cdot 10^{-4}$ (0,05) |
| витамин Е | 0,02 (200) |
| Стабилизаторы консистенции | 2,0 (20000) |
| Эмульгаторы | 0,6 (6000) |
| Консерванты: | |
| сорбиновая кислота и ее соли натрия, калия и кальция (в пересчете на кислоту) | 0,1 (1000) |
| бензойная кислота и ее соли натрия, калия и кальция (в пересчете на кислоту) | 0,05 (500) |
| Примечание — Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей в сумме — не более 500 мг/кг. | |

### 4.2 Требования к сырью

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

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

4.2.2.1 Сырье для масла — Традиционного, Любительского и Крестьянского:

- молоко натуральное коровье — сырье по ГОСТ Р 52054;
- сливки — сырье, 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;
- пахта — вторичное молочное сырье, полученное при производстве сладко-сливочного масла;
- молоко сухое цельное и сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791 (для нормализации);
- препараты и концентраты бактериальные молочнокислых микроорганизмов;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже сорта экстра.

Красители:

- каротин (Е160а).

4.2.2.2 Сырье для масла Бутербродного и Чайного:

- молоко натуральное коровье — сырье по ГОСТ Р 52054;
- сливки — сырье, 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;
- пахта — вторичное молочное сырье, полученное при производстве сладко-сливочного масла;
- масло топленое и жир молочный по ГОСТ Р 52971;
- масло сладко-сливочное по ГОСТ Р 52253;
- масло сливочное из коровьего молока по 4.1.6, а также не соответствующее 4.1.6 по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции;
- молоко сухое цельное и сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- молоко сгущенное обезжиренное;
- пахта сухая;
- препараты и концентраты бактериальные молочнокислых микроорганизмов;
- ароматизаторы пищевые натуральные и/или идентичные натуральным, усиливающие сладко-сливочный или кисломолочный вкус масла, по ГОСТ Р 52177.

Витамины:

- витамин А по ГОСТ 10626;
- витамин Е;
- витамин Д.

Красители:

- каротин (Е160а).

Стабилизаторы консистенции и эмульгаторы:

- моноглицериды дистиллированные (Е471);
- моноглицериды мягкие;
- карбоксиметилкрахмал;
- метилцеллюлоза (Е461);
- натрий-карбоксиметилцеллюлоза (Е466);
- желатин по ГОСТ 11293;
- пектин (Е440) по ГОСТ 29186.

Консерванты:

- кислота сорбиновая (Е200);
- кислота бензойная (Е210) по ГОСТ 10521;
- натриевая соль бензойной кислоты (Е211).

Вода питьевая по ГОСТ Р 51232, [2].

4.2.3 Допускается использование отечественного и другого сырья, пищевых добавок отечественного и импортного производства, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 4.2.2, и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [1].

### 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 ГОСТ Р 52253, наносят на этикетку или указывают непосредственно на упаковочном материале.

4.3.2 При формировании наименования масла рекомендуется использовать термин «масло сливочное» и ассортиментное наименование без указания классификационной характеристики по массовой доле жира; для масла, изготовленного с использованием закваски и соли, дополнительно должны указываться следующие характеристики: «кисло-сливочное» и «соленое», при добавлении витаминов — «витаминизированное».

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 крышки, на боковой стороне стаканчиков, коробочек, банок и других упаковок из полимерных материалов.

Вблизи от наименования масла, на той же стороне потребительской упаковки, указывают значения массовой доли жира, массы 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 Дополнительно к требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации в маркировке указывают:

- для потребительской и транспортной тары — сорт масла;
- для транспортной тары:
  - 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.

4.3.5 Информационные данные о пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в граммах в расчете на 100 г, энергетическая ценность в килокалориях приведены в приложении Б.

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

4.3.7 Маркировку на транспортную тару наносят:

- на одну из торцевых сторон картонного ящика с маслом в потребительской таре, предназначенным для реализации в торговую сеть; на обе торцевые стороны ящика с маслом в потребительской таре, предназначенным для хранения;
- на обе торцевые стороны картонного ящика с маслом, фасованным монолитом.

4.3.8 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.

4.3.9 Дату производства и дату упаковывания масла на потребительскую, дату производства на транспортную тару наносят маркиратором или любым другим приспособлением, или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

### 4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания сливочного масла, 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 Масло упаковывают в потребительскую и транспортную тару.

#### 4.4.3 Упаковка в потребительскую тару

4.4.3.1 Сливочное 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 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.

Масло брусками, нарезанными из монолитов вручную или механическим способом, упаковывают в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители, или в пергамент по ГОСТ 1341, или его заменители, или пергамент «Троицкий», или полимерные материалы.

4.4.3.2 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.

4.4.3.3 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;
- бруски — от 500 до 2000 г;
- батончики — от 100 до 1000 г;
- стаканчики, коробочки, банки — от 10 до 500 г;
- подарочная и сувенирная тара — от 100 до 1000 г.

Порционная упаковка брикетами в алюминиевую кашированную фольгу или герметично укупоренные стаканчики или коробочки — от 10 до 50 г.

**4.4.4 Упаковка в транспортную тару**

4.4.4.1 Сливочное масло, фасованное монолитом, и в потребительской таре укладывают в ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515 или гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516 и ГОСТ 16535, массой нетто от 2 до 20 кг.

Масло в потребительской таре допускается укладывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831 в соответствии с установленным порядком.

4.4.4.2 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.

4.4.4.3 В каждый ящик помещают масло в потребительской таре одной партии, одного наименования, одной даты выработки 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.

4.4.4.4 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 клейкой лентой.

4.4.4.5 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.

4.4.4.6 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.

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 аналогичных упаковочных материалов и транспортной тары, не перечисленных в 4.4.3 и 4.4.4, разрешенных для контакта с жировыми продуктами в установленном порядке.

4.7 Маркировка и упаковка 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 для сладко-сливочного масла |
|---|---|
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более | $1 \cdot 10^5$ |
| Масса продукта, г, в которой не допускаются:<br>БГКП (колиформы)<br>S.aureus<br>Патогенные, в том числе сальмонеллы<br>L.monocytogenes | <br>0,01<br>0,1<br>25<br>25 |
| Плесневые грибы, КОЕ/г, не более | 100 в сумме |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | |
| Примечание — Кисло-сливочное масло всех наименований по содержанию КМАФАнМ не нормируется, остальные показатели должны быть на уровне сладко-сливочного масла соответствующего наименования. | |

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, с одинаковыми химическими и органолептическими показателями, в однородной таре, произведенное на одном предприятии-изготовителе, с использованием одного технологического оборудования, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленное одним сопроводительным документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

При выработке масла методом преобразования высокожирных сливок объем партии масла определяется вместимостью одной нормализационной ванны, при методе сбивания сливок — резервуаром, используемым для созревания сливок.

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 масла установленным требованиям, содержащим следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- 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);
- сорт;
- номер партии;
- дату отгрузки;
- массу нетто, кг;
- количество единиц транспортной тары;
- количество единиц потребительской тары в каждой единице транспортной тары;
- дату изготовления;
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии масла требованиям настоящего стандарта и нормативных правовых актов Российской Федерации;
- условия хранения;

- срок годности;
- 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, органолептическим и химическим показателям (массовая доля жира, влаги).

Контроль термоустойчивости, кислотности жировой фазы проводят не менее одного раза в месяц, состава жировой фазы — в случае подозрения на фальсификацию растительными жирами, кислотности плазмы, массовых долей соли (для соленого масла), стабилизаторов консистенции, эмульгаторов, консервантов и красителя — при возникновении разногласий в оценке качества масла.

6.5 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов; микробиологических показателей) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля, разработанной с учетом рекомендаций [3] и [4].

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929, [5] и [6].

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 титруемой кислотности молочной плазмы и жировой фазы — по ГОСТ 3624 (раздел 3).

7.10 Определение массовых долей ароматизаторов, стабилизаторов консистенции, эмульгаторов и красителей проводят расчетным путем на основе рецептур.

7.11 Определение витаминов — по ГОСТ Р 52178.

7.12 Определение консервантов — по ГОСТ Р 52179.

7.13 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 [7];
- плесневых грибов и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

7.14 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [8];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [8];
- ртути — по ГОСТ 26927 и [9].
- меди — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [10];
- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.15 Определение содержания антибиотиков — по [11] — [13].

7.16 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина $M_1$) — по ГОСТ 30711, [5] и [14].

7.17 Определение радионуклидов — по [6].

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

7.19 Фальсификацию жировой фазы масла растительными жирами и маслами устанавливают по ГОСТ Р 51471 или 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.

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 Рекомендуемые условия хранения масла:

- режим I: температура воздуха — (3 ± 2) °С, относительная влажность воздуха — не более 90 %;
- режим II: температура воздуха — минус (6 ± 3) °С, относительная влажность воздуха — не более 90 %;
- режим III: температура воздуха — минус (16 ± 2) °С, относительная влажность воздуха — от 80 % до 90 %.

8.4 Сроки годности масла в транспортной и потребительской таре приведены в приложении Д.

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

8.6 Температура масла при реализации с предприятий и условия транспортирования должны соответствовать требованиям приложения Д.

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

А.1 Органолептические показатели сливочного масла, а также их 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, вида упаковки и маркировки сливочного масла приведена в таблице А.2.

Таблица А.2

| Наименование и характеристика показателя | | Оценка (баллы) |
|---|---|---|
| Вкус и запах (10 баллов) | | |
| Отличный | Для сладко-сливочного — выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов | 10 |
| | Для кисло-сливочного — выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов | 10 |
| Хороший | Для сладко-сливочного — выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов | 9 |
| | Для кисло-сливочного — выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный | 9 |
| Удовлетворительный | Для сладко-сливочного — недостаточно выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов | 8 |
| | Для кисло-сливочного — недостаточно выраженный кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов | 8 |
| Невыраженный (пустой) | Для сладко-сливочного — сливочный и привкус пастеризации | 7 |
| | Для кисло-сливочного — сливочный и кисломолочный | 7 |
| С наличием привкусов | Для сладко-сливочного и кисло-сливочного — излишне выраженный привкус пастеризации | 7 |
| | слабокормовой привкус | 6 |
| | слабопригорелый привкус | 5 |
| | привкус растопленного (топленого) масла | 5 |
| Консистенция и внешний вид (5 баллов) | | |
| Отличная | Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид; термоустойчивость не менее — 0,8 | 5 |

*Окончание таблицы А.2*

| Наименование и характеристика показателя | | Оценка (баллы) |
|---|---|---|
| Хорошая | Плотная, однородная, но недостаточно пластичная, поверхность на срезе слабо-блестящая или слегка матовая, с наличием единичных капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость — не менее 0,75 | 4 |
| Удовлетворительная | Недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги; слабо крошливая и слабо рыхлая или слабослоистая; термоустойчивость — не менее 0,7 | 3 |
| Цвет (2 балла) | | |
| Характерный для сливочного масла | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | 2 |
| | От светло-желтого до желтого, незначительная неоднородность по массе | 1 |
| Маркировка и упаковка (3 балла) | | |
| Хорошая | Упаковка правильная, маркировка четкая | 3 |
| Удовлетворительная | Незначительная деформация упаковки | 2 |
| Примечание — При наличии двух или более пороков по каждому показателю снижение балльной оценки следует осуществлять по наиболее обесценивающему пороку. | | |

**Приложение Б**
**(справочное)**

## Пищевая и энергетическая ценность сливочного масла

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

Таблица Б.1

| Ассортиментное наименование | Содержание в 100 г продукта, г | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|
| | жира | белка | углеводов | |
| Традиционное: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 82,5 | 0,6 | 0,8 | 748 |
| соленое | 82,5 | 0,6 | 0,8 | 748 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 82,5 | 0,6 | 0,8 | 748 |
| соленое | 82,5 | 0,6 | 0,8 | 748 |
| Любительское: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 80,0 | 0,8 | 1,1 | 727 |
| соленое | 80,0 | 0,8 | 1,1 | 727 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 80,0 | 0,8 | 1,1 | 727 |
| соленое | 80,0 | 0,8 | 1,1 | 727 |
| Крестьянское: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 72,5 | 1,0 | 1,4 | 662 |
| соленое | 72,5 | 1,0 | 1,4 | 662 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 72,5 | 1,0 | 1,4 | 662 |
| соленое | 72,5 | 1,0 | 1,4 | 662 |
| Бутербродное: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 61,5 | 1,3 | 1,9 | 567 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 61,5 | 1,3 | 1,9 | 567 |
| Чайное: | | | | |
| сладко-сливочное | | | | |
| несоленое | 50,0 | 1,7 | 2,5 | 467 |
| кисло-сливочное | | | | |
| несоленое | 50,0 | 1,7 | 2,5 | 467 |

**Приложение В**
**(справочное)**

## Пример этикетной надписи для сливочного масла, упакованного в потребительскую тару

Изготовитель: ООО «МОЛОКО»
425022 Россия, Омская обл., г. Белореченск,
ул. Речная, 97, тел. (8432) 8-24-33

Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока, краситель каротин

Знак соответствия Техническому регламенту

Товарный знак (при наличии)

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ТРАДИЦИОННОЕ ИЗ БЕЛОРЕЧЕНСКА**

Массовая доля жира 82,5 %

ГОСТ Р 52969—2008
Масса нетто 200 г

Годен при температуре:
минус (6 ± 3) °С — 60 сут,
в том числе при (3 ± 2) °С — 35 сут,
и относительной влажности воздуха не более 90 %

Пищевая ценность 100 г продукта:
жира — 82,5 г;
углеводов — 0,8 г;
белка — 0,6 г.
Энергетическая ценность — 748 ккал

Изготовлено и упаковано 20.11.08

Изготовитель: ОАО «Молококомбинат»
351456 Россия, г. Валов, Пермская обл.,
ул. Победы, 2, тел. (78592) 7-52-49

Состав: пастеризованные сливки

Знак соответствия Техническому регламенту

Товарный знак (при наличии)

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КРЕСТЬЯНСКОЕ**

Массовая доля жира 72,5 %

ГОСТ Р 52969—2008
Масса нетто 185 г

Годен при температуре:
минус (16 ± 2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 % — 120 сут,
в том числе при (3 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 90 % — 35 сут

Пищевая ценность 100 г масла:
жира — 72,5 г;
углеводов — 1,4 г;
белков — 1,0 г.
Энергетическая ценность — 662 ккал

Изготовлено и упаковано 27.11.08

Изготовитель: ООО «Молоко»
545261 Россия, г. Ангарск, Красноярский край,
Городское шоссе, 17, тел. (15694) 56-79-12

Состав: пастеризованные сливки, стабилизатор желатин, ароматизатор сливки, идентичный натуральному, краситель — каротин

Знак соответствия Техническому регламенту

Товарный знак (при наличии)

## МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ЧАЙНОЕ

Массовая доля жира 50,0 %

ГОСТ Р 52969—2008
Масса нетто 185 г

Изготовлено и упаковано 20.10.08
Годен при температуре
минус (6 ± 3) °С — 50 сут,
в том числе при (3 ± 2) °С — 30 сут,
и относительной влажности воздуха не более 90 %

Пищевая ценность 100 г масла:
жира — 50,0 г;
углеводов — 2,4 г;
белков — 1,7 г.
Энергетическая ценность — 468 ккал

**Приложение Г**
**(рекомендуемое)**

## Пример этикетной надписи для сливочного масла, упакованного в транспортную тару

| | | |
|---|---|---|
| Манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры» по ГОСТ 14192—96 | ООО «Маслодельный завод» 352822 Россия, г. Лурск, Кировская обл., Ленинское шоссе, 2, тел. (43471) 72-94-39 | Знак соответствия Техническому регламенту |
| **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ**<br><br>**БУТЕРБРОДНОЕ**<br>**кисло-сливочное**<br><br>Массовая доля жира 61,5 %<br>ГОСТ Р 52969—2008 | | Товарный знак (при наличии) |
| Изготовлено 12.07.08<br>(число, месяц, год)<br>Партия № 12<br>Ящик № 10<br>Масса нетто 20 кг | Состав: пастеризованные сливки, бактериальный концентрат молочнокислых микроорганизмов, эмульгатор (Е471)<br><br>Пищевая ценность 100 г масла:<br>жира — 61,5 г;<br>белков — 1,4 г;<br>углеводов — 1,9 г.<br>Энергетическая ценность — 567 ккал | |
| Годен при температуре:<br>минус (16 ± 2) °С — 9 мес<br>и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 % | | |

**Приложение Д**
**(обязательное)**

## Сроки годности сливочного масла, упакованного в транспортную и потребительскую тару

Д.1 Сроки годности сливочного масла, упакованного монолитами в транспортную тару, приведены в таблице Д.1.

Таблица Д.1

В месяцах

| Наименование масла | Упаковка | Сроки годности | |
|---|---|---|---|
| | | Режим II | Режим III |
| Традиционное и Любительское. | Ящики из картона | | |
| сладко-сливочное | | | |
| несоленое | | 9 | 15 (24)* |
| соленое | | 6 | 8 |
| кисло-сливочное | | | |
| несоленое | | 9 | 9 |
| соленое | | 6 | 7 |
| Крестьянское: | Ящики из картона | | |
| сладко-сливочное | | | |
| несоленое | | 9 | 15 (24)* |
| соленое | | 6 | 7 |
| кисло-сливочное | | | |
| несоленое | | 9 | 9 |
| соленое | | 4 | 6 |
| Бутербродное: | Ящики из картона | | |
| сладко-сливочное | | | |
| несоленое | | 6 | 9 |
| кисло-сливочное | | | |
| несоленое | | 6 | 6 |
| Чайное: | Ящики из картона | | |
| сладко-сливочное | | | |
| несоленое | | 4 | — |
| кисло-сливочное | | | |
| несоленое | | 4 | — |

* Сроки годности для сливочного масла при температуре хранения не выше минус 25 °С.

Примечания

1 Срок годности сливочного масла, реализуемого монолитами, при температуре (3 ± 2) °С — не более 10 сут с момента отпуска с предприятия.

2 Предприятия, осуществляющие длительное хранение сливочного масла, должны проводить периодический контроль его качества:

- ежемесячно для масла со сроком годности до 6 мес;
- не реже одного раза в квартал для масла со сроком годности свыше 6 мес.

3 По результатам оценки периодического контроля качества масла решается вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или направлении его на реализацию или промпереработку, о чем составляется соответствующий акт.

4 В случае хранения масла при температуре не выше минус 18 °С микробиологические показатели допускается определять непосредственно перед его реализацией без промежуточного контроля в процессе хранения.

Д.2 Сроки годности сливочного масла в потребительской таре приведены в таблице Д.2.

Таблица Д.2

| Сроки годности, сут, не более | | | | |
|---|---|---|---|---|
| сливочного масла | | | | |
| Традиционного | Любительского | Крестьянского | Бутербродного | Чайного |
| Упаковка массой нетто от 50 до 1000 г | | | | |
| Алюминиевая кашированная фольга или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная тара | | | | |
| Температура (3 ± 2) °С (режим I) | | | | |
| 35 (20) | 35 (20) | 35 (20) | 30 (20) | 25 (20) |
| — | — | — | — | 40* (25)* |
| Температура минус (6 ± 3) °С (режим II) | | | | |
| 60 (25) | 60 (25) | 60 (25) | 50 (25) | 50 (25) |
| — | — | — | — | 60* (40)* |
| Температура минус (16 ± 2) °С (режим III) | | | | |
| 120 (30) | 120 (30) | 120 (30) | 75 (30) | — |
| Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов | | | | |
| Температура (3 ± 2) °С (режим I) | | | | |
| 45 | 45 | 45 | 35 | 30 |
| — | — | — | — | 45* |
| Температура минус (6 ± 3) °С (режим II) | | | | |
| 75 | 75 | 75 | 60 | 55 |
| — | — | — | — | 60* |
| Температура минус (16 ± 2) °С (режим III) | | | | |
| 120 | 120 | 120 | 90 | — |
| Порционная упаковка массой нетто от 10 до 50 г | | | | |
| Алюминиевая кашированная фольга или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов | | | | |
| Температура (3 ± 2) °С (режим I) | | | | |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| — | — | — | — | 20* |
| Температура минус (6 ± 3) °С (режим II) | | | | |
| 30 | 30 | 30 | 25 | 20 |
| — | — | — | — | 25* |
| Температура минус (16 ± 2) °С (режим III) | | | | |
| 60 | 60 | 60 | 60 | — |
| * Сроки годности сливочного масла Чайного с использованием консерванта. | | | | |
| Примечание — В скобках указаны сроки годности сливочного масла, упакованного в пергамент по ГОСТ 1341 и «Троицкий». | | | | |

Д.3 Срок годности сладко-сливочного масла Традиционного, Любительского и Крестьянского, изготовленного в пастбищный период года, фасованного непосредственно в процессе производства брикетами с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу, имеющего следующие микробиологические показатели: КМАФАнМ — $1 \cdot 10^4$ КОЕ/в 1 г продукта, БГКП — отсутствуют в 0,1 г продукта и органолептические показатели — оценка за вкус и запах — не менее девяти баллов, за консистенцию — не менее пяти баллов, составляет 270 сут при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 80,0 % до 90,0 %.

Д.4 Срок годности сливочного масла в потребительской таре, фасованного из монолитов после хранения, рекомендуется устанавливать не более сроков, указанных в таблице Д.2, и его окончание не позднее даты окончания срока годности масла в монолитах, направленных на фасование.

## Библиография


| | |
|---|---|
| [1] СанПиН 2.3.2.1293—2003 | Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок |
| [2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [3] МР 2.3.2.2327—2008 | Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов) |
| [4] | 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. |
| [5] МУК 4.1.787—99 | Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции |
| [6] МУК 2.6.1.1194—2003 | Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка |
| [7] МУК 4.2.1122—2002 | Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах |
| [8] МУК 4.1.986—2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии |
| [9] МУ 5178—90 | Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции |
| [10] МУК 4.1.991—2000 | Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии |
| [11] МУ 3049—84 | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [12] МР 4-18/1890—91 | Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения |
| [13] МУК 4.2.026—95 | Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах |
| [14] 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 |
| [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 2110

Ключевые слова: масло из коровьего молока, сливочное масло, сладко-сливочное масло, кисло-сливочное масло, классическое сливочное масло, сливочное масло пониженной жирности, несоленое и соленое сливочное масло, характеристики, требования к сырью и материалам, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, шкала органолептической оценки, сроки годности, условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 23.03.2009. Подписано в печать 08.05.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,30. Тираж 703 экз. Зак. 293.

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

gost.e-ecolog.ru