ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52971— 2008

МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 3—2009/71

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. № 234-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 6
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (обязательное) Органолептическая оценка топленого масла и молочного жира 9
Приложение Б (справочное) Пищевая и энергетическая ценность топленого масла и молочного жира 10
Приложение В (справочное) Пример этикетной надписи для топленого масла, упакованного в потребительскую тару 11
Приложение Г (справочное) Пример этикетной надписи для молочного жира, упакованного в транспортную тару 12
Приложение Д (обязательное) Срок годности топленого масла и молочного жира, упакованных в транспортную и потребительскую тару 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ

Технические условия

Melted butter and milk fat. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на топленое масло, изготовляемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, и молочный жир, изготовляемый из молока и/или молочных продуктов удалением молочной плазмы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей, при производстве рекомбинированных молочных продуктов и использования в других отраслях пищевой промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность топленого масла и молочного жира, 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 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 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

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 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. 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 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 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные и сухотарные. 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 11254—85 Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей

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 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 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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, а также термины — по ГОСТ Р 52738.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Топленое масло и молочный жир изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта, ГОСТ Р 52253, по технологическим инструкциям с соблюдением гигиенических требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.1.2 По органолептическим показателям топленое масло и молочный жир должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристики)	Характеристика для	
	топленого масла	молочного жира
Вкус и запах	Выраженный, характерный для вытопленного молочного жира;	Чистый, нейтральный, характерный для молочного жира;
	без посторонних привкусов и запахов. Допускаются:	
	недостаточно выраженный вкус вытопленного молочного жира	слабый привкус вытопленного молочного жира
Консистенция при (12 ± 2) °С	Плотная, гомогенная или зернистая.	Гомогенная, плотная.
	Для продукта в расплавленном виде — прозрачная, без осадка. Допускаются:	
	для зернистой — недостаточно однородная, мажущаяся, наличие жидкого жира; для гомогенной — мучнистая (крупитчатая), мягкая	слабая мучнистость
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	
Примечание — Молочный жир, не соответствующий по органолептическим показателям требованиям настоящего стандарта, оценивают как топленое масло.		

4.1.2.1 Оценку органолептических показателей топленого масла и молочного жира в баллах определяют в соответствии с приложением А.

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

Продукт, получивший общую оценку менее 12 баллов, в т.ч. за вкус и запах менее пяти баллов, за консистенцию — менее трех баллов, за цвет — менее двух баллов, за упаковку и маркировку — менее двух баллов и не соответствующий требованиям, указанным в таблице 1, реализации потребителю не подлежит.

4.1.2.2 Реализации не подлежат топленое масло и молочный жир, имеющие:

- вкус и запах — горький, прогорклый, затхлый, олеистый, салистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для топленого масла и молочного жира;
- консистенцию — с осадком в расплавленном виде;
- цвет — не соответствующий характеристике для данного вида продукта;
- маркировку и упаковку — недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную упаковку и тару, плесень на продукте и таре.

4.1.3 По химическим показателям топленое масло и молочный жир должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование продукта	Массовая доля, %		Кислотность жировой фазы, °К, не более
	жира, не менее	влаги, не более	
Топленое масло	99,0	1,0	4,0
Молочный жир	99,8	0,2	4,0

4.1.4 Жировая фаза топленого масла и молочного жира должна содержать только молочный жир коровьего молока. Жирно-кислотный состав молочного жира должен соответствовать ГОСТ Р 52253.

4.1.5 При изготовлении топленого масла допускается применять пищевой краситель каротин и антиокислитель бутилгидрокситолуол, содержание которых должно соответствовать требованиям таблицы 3 и нормам, регламентированным в [1].

Таблица 3

Наименование добавки	Массовая доля, % (мг/кг), не более
Пищевой краситель каротин	0,0003 (3)
Антиокислитель бутилгидрокситолуол	0,0075 (75)

4.2 Требования к сырью

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

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

4.2.2.1 Сырье для топленого масла:

- масло сливочное из коровьего молока по ГОСТ Р 52969 и ГОСТ Р 52253.

Допускается использование сливочного масла, не соответствующего ГОСТ Р 52969 и ГОСТ Р 52253 по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции;

- красители: каротин (Е160а);
- антиокислители: бутилгидрокситолуол (Е321);
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232 и [2].

4.2.2.2 Сырье для молочного жира:

- молоко натуральное коровье — сырье по ГОСТ Р 52054;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969 и ГОСТ Р 52253.

Допускается использование сливочного масла, не соответствующего ГОСТ Р 52969 и ГОСТ Р 52253 по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции;

- сливки — сырье, титруемой кислотностью не выше 21,0 °Т;
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232 и [2].

4.2.3 Допускается использование отечественного и другого сырья 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 и [1].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку каждой единицы потребительской упаковки, транспортной тары и групповой упаковки топленого масла и молочного жира 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 Наименование продукта может быть дополнено фирменным наименованием изготовителя.

Условия применения для топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола рекомендуется указывать следующим образом: «Использовать для кулинарных целей».

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

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

4.3.3 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.

4.3.4 Маркировку на транспортную тару наносят:

- на одну из торцевых сторон картонного ящика с продуктом в потребительской таре, предназначенным для реализации в торговую сеть; на обе торцевые стороны ящика с продуктом в потребительской таре, предназначенным для хранения;
- на обе торцевые стороны картонного ящика с продуктом, фасованным монолитом;
- на крышку бочки;
- на этикетку или ярлык для фляг с топленым маслом.

4.3.5 Маркировку на транспортную тару наносят путем наклеивания этикетки или ярлыка, изготовленных типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора, штемпеля или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение.

4.3.6 Дату изготовления и дату упаковывания на потребительскую и транспортную тару допускается наносить любым способом, обеспечивающим их четкое прочтение.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания топленого масла и молочного жира, 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 Топленое масло и молочный жир упаковывают в потребительскую и транспортную тару.

4.4.3 Упаковка в потребительскую тару

4.4.3.1 Топленое масло упаковывают:

- в стаканчики, коробочки, ведерки, банки и другую тару, изготовленную из полимерных материалов, массой нетто от 200 до 1000 г;
- батончиками в полимерные материалы, массой нетто от 100 до 500 г;
- в жестяные банки по ГОСТ 5981, массой нетто от 200 до 1000 г;
- подарочную и сувенирную тару, массой нетто от 200 до 1000 г.

4.4.3.2 Молочный жир упаковывают:

- в стаканчики, коробочки, ведерки, банки и другую тару, изготовленную из полимерных материалов, массой нетто от 200 до 1000 г;
- в жестяные банки по ГОСТ 5981, массой нетто от 200 до 1000 г;
- в подарочную и сувенирную тару, массой нетто от 200 до 1000 г.

4.4.3.3 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.

4.4.4 Упаковка в транспортную тару

4.4.4.1 Для топленого масла и молочного жира, упакованных монолитом, используют:

- ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515, массой нетто от 5 до 20 кг;
- бочки для пищевых продуктов из полимерных материалов или металлические, или деревянные по ГОСТ 8777, массой нетто от 10 до 100 кг.

В ящики и деревянные бочки перед упаковкой вставляют мешки-вкладыши из полиэтиленовой пленки высокого давления или других материалов, заменяющих ее.

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

Для топленого масла допускается использование металлических фляг по ГОСТ 5037 или фляг, изготовленных из полимерных материалов.

4.4.4.2 Топленое масло и молочный жир в потребительской таре укладывают в ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515 или из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516 и ГОСТ 16535.

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

В каждый ящик помещают продукт в потребительской таре одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одинаковой массы нетто.

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

4.4.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто — в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579.

4.5 Маркировка и упаковка продукта, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 14192, ГОСТ 15846.

5 Требования, обеспечивающие безопасность продукта

5.1 Микробиологические показатели для топленого масла и молочного жира не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и показателей, приведенных в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ в 1 г продукта, не более	$1,0 \cdot 10^3$
Масса продукта, г, в которой не допускаются: БГКП (колиформы) Патогенные (в т.ч. сальмонеллы)	 1,0 25,0
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	200

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

Партией считают продукт одного наименования, с одинаковыми химическими и органолептическими показателями, в однородной таре, произведенный из сырья одной емкости 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.

6.2 Каждую партию продукта, отпускаемого с предприятия, проверяют на соответствие требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, и настоящего стандарта и оформляют сопроводительным документом, подтверждающим соответствие продукта 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);
- номер партии;

- дату отгрузки;
- массу нетто;
- массу брутто (для продукта в бочках и флягах);
- число единиц транспортной тары;
- число единиц потребительской тары в каждой единице транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания (кроме продукта, упакованного монолитом);
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии продукта требованиям, установленным в настоящем стандарте и нормативных правовых актах Российской Федерации;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта.

6.3 Для проверки соответствия топленого масла и молочного жира 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 продукта по качеству упаковки и правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим и химическим показателям (массовая доля жира, влаги).

Контроль кислотности жировой фазы проводят не менее одного раза в месяц; контроль состава жировой фазы — в случае подозрения на фальсификацию немолочными жирами; контроль массовых долей антиокислителя и красителя проводят при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

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 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, [5] и [6].

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

7.3 Определение массы продукта — по ГОСТ 3622.

7.4 Определение органолептических показателей топленого масла и молочного жира 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.

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

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867 (пункт 2.3.5).

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

7.7 Определение кислотности жировой фазы — по ГОСТ 3624 (подпункт 3.3.4.2 применительно к жировой фазе сливочного масла).

7.8 Определение массовой доли красителя проводят расчетным путем на основе рецептур.

7.9 Определение массовой доли антиокислителя бутилгидрокситолуола в топленом масле проводят по ГОСТ 11254 (разделы 1, 2, подразделы 3.2, 3.5, 3.6, 4.1 и 4.2).

7.10 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 52814;
- плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [7];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [7];
- меди — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [8];

- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927 и [9];
- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538.

7.12 Определение содержания антибиотиков — по [10] — [12].

7.13 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, [7] и [13].

7.14 Определение содержания радионуклидов — по [6].

7.15 Определение содержания хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 23452, [14] — [16].

7.16 Фальсификацию жировой фазы продукта немолочными жирами и маслами устанавливают по ГОСТ Р 51471 и ГОСТ Р 52253.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Топленое масло и молочный жир перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

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

8.3 Рекомендуемые условия хранения топленого масла и молочного жира:

- относительная влажность воздуха — не более 90 %;
- температура воздуха:

  (3 ± 2) °С — режим I;

  минус (6 ± 3) °С — режим II;

  минус (16 ± 2) °С — режим III.

8.4 Сроки годности топленого масла и молочного жира в транспортной и потребительской таре — в соответствии с приложением Д.

8.5 Сроки годности топленого масла и молочного жира, отличающиеся от указанных в приложении Д, может устанавливать изготовитель в соответствии с [17] и [18] при согласовании в установленном порядке.

8.6 Температура топленого масла и молочного жира при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.3 и приложения Д.

Приложение А
(обязательное)

Органолептическая оценка топленого масла и молочного жира

А.1 Органолептические показатели топленого масла и молочного жира, 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	5
Цвет	2
Упаковка и маркировка	3
Итого:	20

А.2 Шкала оценки органолептических показателей, вида упаковки и маркировки дана в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование и характеристика показателя		Оценка (баллы)
Вкус и запах (10 баллов)		
Отличный	Для топленого масла — выраженный привкус, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	10
	Для молочного жира — чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	10
Хороший	Для топленого масла — привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	9
	Для молочного жира — слабый привкус вытопленного молочного жира	9—8
Удовлетворительный	Для топленого масла: недостаточно выраженный привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов; невыраженный (пустой) вытопленного молочного жира; слабый посторонний	8—7 6 5
	Для молочного жира: слабый привкус топленого масла; слабый посторонний	7—6 5
Консистенция и внешний вид (5 баллов)		
Отличная	Для топленого масла — зернистая или плотная, гомогенная	5
	Для молочного жира — гомогенная плотная	5
Хорошая	Для топленого масла: при зернистой консистенции — недостаточно однородная; при гомогенной консистенции — недостаточно однородная, и/или с наличием слабой мучнистости	4
	Для молочного жира — гомогенная, недостаточно плотная, с наличием слабой мучнистости	4
Удовлетворительная	Для топленого масла: при зернистой консистенции — с наличием жидкого жира, мажущаяся; при гомогенной консистенции — недостаточно плотная, мягкая	3
	Для молочного жира — гомогенная, недостаточно плотная, мажущаяся, мучнистая	3
Цвет (2 балла)		
От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе		2
Маркировка и упаковка (3 балла)		
Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая		3
Удовлетворительная: незначительные дефекты в упаковке		2
Примечание — Топленое масло и молочный жир в расплавленном виде — прозрачные без осадка.		

А.3 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 топленого масла и молочного жира

Б.1 Пищевая и энергетическая ценность топленого масла и молочного жира приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Содержание в 100 г продукта, г			Энергетическая ценность, ккал
	жира	белка	углеводов	
Топленое масло	99,0	—	—	891
Молочный жир	99,8	—	—	898

Приложение В
(справочное)

Пример этикетной надписи для топленого масла, упакованного в потребительскую тару

<table>
<tr><td colspan="2">Изготовитель:
ООО «Молоко»
Россия, 545261, г. Луга, Ленинградская обл., Городское шоссе, 17,
тел. (15694) 56-49-12</td><td>Состав: изготовлено из сливочного масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола (Е321)

Использовать для кулинарных целей</td></tr>
<tr><td>Знак соответствия Техническому регламенту</td><td></td><td>Товарный знак (при наличии)</td></tr>
<tr><td colspan="3">МАСЛО ТОПЛЕНОЕ

Жир 99,0 %
Масса нетто 500 г
ГОСТ Р 52971—2008</td></tr>
<tr><td colspan="2">Произведено
и упаковано 20.03.09

Годен при температуре минус (6 ±3) °С — 60 сут,
в том числе при (3 ± 2) °С — 30 сут и относительной влажности воздуха не более 90 %</td><td>Пищевая ценность 100 г масла:
жира — 99,0 г.
Энергетическая ценность — 891 ккал</td></tr>
</table>

Приложение Г
(справочное)

Пример этикетной надписи для молочного жира, 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. Викулово
Тюменской обл., Ленинское шоссе, 2,
тел. (43471) 72-94-39</td><td>Знак соответствия
Техническому
регламенту</td></tr>
<tr><td></td><td>ЖИР МОЛОЧНЫЙ</td><td>Товарный знак
(при наличии)</td></tr>
<tr><td></td><td>Массовая доля жира 99,8 %
ГОСТ Р 52971—2008</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Произведено 12.07.09

Партия № 12
Ящик № 10
Масса нетто 20 кг</td><td>Состав: изготовлено из сливочного масла

Пищевая ценность 100 г продукта:
жира — 9,8 г
Энергетическая ценность — 898 ккал</td></tr>
<tr><td colspan="3">Годен при температуре:
минус (6 ± 3) °С — 12 мес
или минус (16 ± 2) °С — 24 мес
и относительной влажности воздуха
не более 90 %</td></tr>
</table>

Приложение Д
(обязательное)

Срок годности топленого масла и молочного жира, упакованных в транспортную и потребительскую тару

Д.1 Сроки годности топленого масла и молочного жира, упакованного в транспортную тару, приведены в таблице Д.1.

Таблица Д.1

Наименование продукта	Упаковка	Сроки годности (мес) при температуре, не более		
		(3 ± 2) °С	минус (6 ± 3) °С	минус (16± 2) °С
Топленое масло	Ящики из картона Бочки Фляги	9 9 1	12 12 2	3 3 2
Молочный жир	Ящики из картона Бочки	12 12	24 24	24 24

Примечания

1 Предприятия, осуществляющие длительное хранение продукта, должны проводить периодический контроль его качества:

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

2 По результатам оценки периодического контроля качества продукта решается вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или направлении его на реализацию или другом использовании или утилизации, о чем составляется соответствующий акт.

Д.2 Сроки годности топленого масла и молочного жира в потребительской таре приведены в таблице Д.2.

Таблица Д.2

Наименование	Сроки годности (сут) при температуре, не более		
	(3 ± 2) °С	минус (6 ± 3) °С	минус (16 ± 2) °С
В стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов со съемной крышкой; подарочной и сувенирной таре; в полимерных материалах			
Топленое масло	30	60	90
	60[1)]	90[1)]	—
Молочный жир	60	90	120
Герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов, жестяных банках			
Топленое масло	60	90	120
	90[1)]	120[1)]	—
Молочный жир	90	120	270

[1)] Сроки годности топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола.

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 2.3.22327—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 4.1.986-2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[8] МУК 4.1.991—2000	Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка 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] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[11] МР 4.18/1890—91	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[12] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[13] 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
[14] МУ 3151—84	Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах
[15] МУ 4362—87	Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы
[16] 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
[17] СанПиН 2.3.2.1324—2003	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[18] 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 2120, 92 2191

Ключевые слова: топленое масло, молочный жир, 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 *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 30.04.2009. Подписано в печать 14.05.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 573 экз. Зак. 302.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.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