ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54054— 2010

ЭКВИВАЛЕНТЫ МАСЛА КАКАО И УЛУЧШИТЕЛИ МАСЛА КАКАО SOS-ТИПА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 Научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ НИИКП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 672-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, 2011

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЭКВИВАЛЕНТЫ МАСЛА КАКАО И УЛУЧШИТЕЛИ МАСЛА КАКАО SOS-ТИПА

Технические условия

Equivalents of cocoa butter and improvers of SOS-type cocoa butter. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа (далее — продукт), которые могут быть использованы для полной или частичной замены масла какао в кондитерских изделиях и кондитерских полуфабрикатах.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 51481—99 (ИСО 6886—96) Жиры и масла животные и растительные. Метод определения устойчивости к окислению (метод ускоренного окисления)

ГОСТ Р 51483—99 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме

ГОСТ Р 51486—99 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ Р 51487—99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

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 52110—2003 Масла растительные. Методы определения кислотного числа

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

ГОСТ Р 52677—2006 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот

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

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53158—2008 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28929—91 Заменители масла какао. Метод определения массовой доли твердых триглицеридов

ГОСТ 28930—91 Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао

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

ГОСТ 30418—96 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

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 по [1].

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта и с соблюдением требований, установленных в [1].

4.1.2 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистый вкус, без посторонних привкусов и запахов*
Цвет при 18 °С	От белого до кремового, равномерный по всей массе
Консистенция при 18 °С	Однородная, твердая, колющаяся
* Не допускаются запахи растворителей при температуре 40 °С.	

4.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	Эквиваленты масла какао	Улучшители масла какао SOS-типа
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,2	
Массовая доля жира, %, не менее	99	
Массовая доля лауриновой кислоты, %, не более	1	
Массовая доля 2-олеодинасыщенных триглицеридов, %: - не менее - не более POP POSt StOSt	 50 30—50 10—35 20—50	 70 4—35 5—20 40—70
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более	2,0	
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,2	
Температура плавления (окончание плавления), °С, не более	35	38
Температура застывания по Жукову, °С, не менее	20	20
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	10,0	
Индукционный период (120 °С), ч, не менее	20	
Совместимость с маслом какао, %	100	
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при: 20 °С 25 °С 30 °С 35 °С 40 °С	 Не менее 65 Не менее 55 Не менее 32 Не более 8 0	 Не менее 65 Не менее 60 Не менее 45 Не менее 8 0

4.1.4 Содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, афлатоксина B_1 и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных в [1].

4.1.5 Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных в [1].

4.1.6 Продукт не должен содержать остатков растворителей.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа изготовляют из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

4.2.2 Сырье и пищевые добавки, в том числе импортные, применяемые для изготовления продукта, должны быть разрешены к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка должна соответствовать требованиям [1] со следующим дополнением:

- указывают массовую долю насыщенных жирных кислот и трансизомеров ненасыщенных жирных кислот.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и [1].

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3].

4.4.2 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской тары, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — в соответствии с ГОСТ Р 52179.

5.2 Каждую партию выпускаемого продукта следует сопровождать документом, удостоверяющим качество и безопасность.

5.3 Порядок и периодичность контроля показателей, обеспечивающих безопасность продукта: содержание токсичных элементов, перекисное число, остаточное количество пестицидов, радионуклидов, афлатоксина B_1, микробиологических показателей, а также органолептических и физико-химических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу, определение органолептических показателей, определение массовых долей жира, влаги и летучих веществ, температуры плавления — по ГОСТ Р 52179, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

6.2 Форму, внешний вид, консистенцию и структуру продукта определяют при температуре (18 ± 3) °С.

6.3 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, [4], [5], [6], [7];

6.4 Определение радионуклидов — по [8].

6.5 Определение пестицидов — по [9].

6.6 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

6.7 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816.

6.8 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593, ГОСТ Р 51487, ГОСТ Р 52179.

6.9 Определение кислотного числа — по ГОСТ Р 52110, ГОСТ Р 52179.

6.10 Определение массовой доли трансизомеров жирных кислот — по ГОСТ Р 52677.

6.11 Определение жирно-кислотного состава — по ГОСТ Р 51483.

6.12 Определение массовой доли твердых триглицеридов — по ГОСТ Р 53158, ГОСТ 28929.

6.13 Определение совместимости с маслом какао — по ГОСТ 28930.

6.14 Определение массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов — по [10].

6.15 Определение индукционного периода — по ГОСТ Р 51481.

6.16 Определение температуры застывания по Жукову — по ГОСТ Р 52179.

6.17 Определение массовой доли лауриновой кислоты — по ГОСТ Р 51483, ГОСТ Р 51486, ГОСТ 30418.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение продукта осуществляют в соответствии с требованиями [1].

7.2 Сроки годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] № 90-ФЗ от 24.06.2008 Технический регламент на масложировую продукцию

[2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[3] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[4] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье

[5] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[6] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[7] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[8] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[9] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб. ч., 4-25, 1976—1977 гг.

[10] ИСО 23275-2—2006* Животные и растительные жиры и масла. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла какао

* Официальный перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

УДК 664.33.001.4:006.354 ОКС 67.200.10 Н62 ОКП 91 4250

Ключевые слова: эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, общие технические требования, нормы, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение

Редактор *А.Д. Чайка*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.10.2011. Подписано в печать 26.10.2011. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,68. Тираж 171 экз. Зак. 1002.

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