МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32262—
2013**

МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 – 92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 2075-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32262—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2014

В Российской Федерации 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

Поправка к ГОСТ 32262—2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 31972—2012 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов	ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов
Пункт 6.16	устанавливают по ГОСТ 31972	устанавливают по ГОСТ 31979

(ИУС № 3 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 32262—2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 31972—2012 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов	ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов
Пункт 6.16	устанавливают по ГОСТ 31972	устанавливают по ГОСТ 31979

(ИУС № 6 2015 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ

Технические условия

Melted butter and milk fat. Specifications

Дата введения — 2015—07—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 4.1.8, требования к качеству - в 4.1.2 – 4.1.6, требования к маркировке – в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

ГОСТ 5981–2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные 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 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества 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

---

*Заменен на ГОСТ 1226809-89 в части правил приемки, методов отбора проб и подготовки проб к анализу

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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 30519–97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31449 – 2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31502 – 2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31972–2012 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ 32261 – 2013 Масло сливочное. Технические условия

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 Технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Топленое масло и молочный жир изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований санитарного законодательства

государства, принявшего стандарт.

4.1.2 По органолептическим показателям топленое масло и молочный жир должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1, с допустимыми отклонениями в соответствии с А.2 (приложение А).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для	
	топленого масла	молочного жира
Вкус и запах	Вытопленного молочного жира;	Нейтральный, характерный для молочного жира;
	без посторонних привкусов и запахов	
Внешний вид и консистенция при (12 ± 2) °С	Зернистая или плотная, гомогенная масса.	Гомогенная, плотная масса.
	В расплавленном виде: прозрачная, без осадка	
Цвет	От светло-желтого до желтого, равномерный	От белого до желтого, однородный по всей массе
Примечание — Молочный жир, не соответствующий по органолептическим показателям требованиям настоящего стандарта, оценивают как топленое масло.		

4.1.3 Органолептические показатели топленого масла и молочного жира (в баллах) оценивают в соответствии с приложением А, используя шкалу оценки.

Результаты 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, к реализации не допускается.

4.1.4 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 – несоответствующий характеристике для данного вида продукта;
- маркировку и упаковку – недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную упаковку, плесень на продукте и упаковке.

4.1.5 По химическим показателям топленое масло и молочный жир должны соответствовать требованиям, указанным 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	2,5
Молочный жир	99,8	0,2	2,5

4.1.6 Жировая фаза топленого масла и молочного жира должны содержать только молочный жир коровьего молока.

Идентификационные характеристики жировой фазы топленого масла и молочного жира, установленные по соотношениям массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм), должны соответствовать требованиям ГОСТ 32261 (таблица 4). Жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока приведен в ГОСТ 32261(приложение Б).

4.1.7 При изготовлении топленого масла допускается применять пищевой краситель каротин и антиокислитель бутилгидрокситолуол, содержание которых указано в таблице 3 и должно соответствовать нормам, регламентированным санитарными правилами и гигиеническими нормативами, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Таблица 3

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

4.1.8 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов, в т.ч. патогенных) топленое масло и молочный жир должны соответствовать нормам, установленным [1], [2].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье и пищевые добавки, используемые для изготовления топленого масла и молочного жира, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] – [3], а также установленным санитарным правилам и нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.2.2 Для изготовления топленого масла и молочного жира используют следующее основное сырье и пищевые добавки.

4.2.2.1 Основное сырье и пищевые добавки для топленого масла:

- масло сливочное по ГОСТ 32261 или нормативным, или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающее получение топленого масла, соответствующего требованиям настоящего стандарта.

Допускается использование сливочного масла, не соответствующего по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции требованиям ГОСТ 32261 или нормативным, или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- краситель пищевой – каротин (Е160а) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- антиокислитель – бутилгидрокситолуол (Е321) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2.2 Основное сырье для молочного жира:

- молоко коровье по ГОСТ 31449 или документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сливки сырые и сливки питьевые с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие требованиям безопасности, предназначенные для использования после переработки, по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, титруемой кислотностью не более 19 °Т;
- масло сливочное по ГОСТ32261 или нормативным, или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающее получение молочного жира, соответствующего требованиям настоящего стандарта.

Допускается использование сливочного масла, не соответствующего по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции требованиям ГОСТ 32261 или нормативных, или технических документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Допускается использование аналогичного сырья, пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 4.2.2 и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным [1] – [3].

4.3 Маркировка

4.3.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям [1] и [4], приводят на потребительской упаковке с топленым маслом и молочным жиром на наклеенной этикетке или указывают непосредственно на упаковочном материале.

4.3.2 Для топленого масла, изготовленного с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола, условия применения рекомендуется указывать следующим образом: «Использовать для кулинарных целей».

4.3.3 Информационные данные о пищевой ценности топленого масла и молочного жира приведены в приложении Б.

4.3.4 Маркировку транспортной и групповой упаковки топленого масла и молочного жира осуществляют в соответствии с требованиями, установленными [4].

4.3.5 Дополнительно к требованиям [1] и [4], в маркировке указывают:

- для транспортной упаковки – порядковый номер единицы транспортной упаковки по нарастанию с начала каждого дня;
- для продукта, упакованного в сувенирную упаковку, бочки и фляги, – массу брутто и массу нетто продукта.

4.3.6 Маркировку на транспортную упаковку наносят:

- на одну из торцевых сторон картонного ящика с продуктом в потребительской упаковке, предназначенным для реализации в торговую сеть; на обе торцевые стороны ящика с продуктом в потребительской упаковке, 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.

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

4.3.8 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги» наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

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

4.3.10 Маркировка топленого масла и молочного жира, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания топленого масла и молочного жира, должны соответствовать требованиям [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при перевозках, хранении и реализации.

4.4.2 Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания топленого масла и молочного жира приведена в приложении В.

4.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного продукта – по ГОСТ 8.579 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.5 Упаковка топленого масла и молочного жира, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26809.

5.2 Топленое масло и молочный жир контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 4, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора и подготовка проб к анализу – по ГОСТ 9225, ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

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

6.3 Определение массы нетто – по ГОСТ 3622.

6.4 Органолептические показатели в баллах определяют в соответствии с приложением А.

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.

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.

6.5 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867 (пункт 2.3.5).

6.6 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 3626 (разделы 6 или 6а).

6.7 Определение титруемой кислотности жировой фазы – по ГОСТ 3624 (подпункт 3.3.4.2 применительно к жировой фазе сливочного масла).

6.8 Определение массовой доли красителя проводят расчетным путем на основе рецептур или по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.10 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 30519;
- плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12.

6.11 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- меди – по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути – по ГОСТ 26927 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- железа – по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олово – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (для продукта в жестяной упаковке).

6.12 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) – по ГОСТ 30711 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.14 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31502, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение содержания радионуклидов, диоксинов, – по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 Фальсификацию жировой фазы продукта немолочными жирами и маслами устанавливают по ГОСТ 31972, ГОСТ 32261 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

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

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

7.2 Транспортирование и хранение топленого масла и молочного жира совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается.

7.3 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.

7.4 Срок годности топленого масла и молочного жира в транспортной и потребительской упаковке приведены в приложении Г.

7.5 Срок годности топленого масла и молочного жира, отличающиеся от указанных в приложении Г, может устанавливать изготовитель в установленном порядке с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

7.6 Температура топленого масла и молочного жира при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 7.3.

7.7 Транспортирование и хранение топленого масла и молочного жира, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

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, качества упаковки и правильности маркировки приведена в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование и характеристика показателя			Оценка (баллы)
Вкус и запах (10 баллов)			
Отличный	Выраженный привкус, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	для топленого масла	10
	Чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	для молочного жира	10
Хороший	Привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	для топленого масла	9
	Слабый привкус вытопленного молочного жира	для молочного жира	9 – 8
Удовлетворительный	Недостаточно выраженный привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	для топленого масла	8 – 7
	Слабый привкус топленого масла	для молочного жира	7 – 6
	Невыраженный (пустой) вытопленного молочного жира	для топленого масла	6
	Слабый посторонний	для топленого масла	5
	Слабый посторонний	для молочного жира	5

Окончание таблицы А.2

Наименование и характеристика показателя			Оценка (баллы)
Консистенция и внешний вид (5 баллов)			
Отличная	Зернистая или плотная, гомогенная	для топленого масла	5
	Гомогенная, плотная	для молочного жира	5
Хорошая	Для зернистой – недостаточно однородная; для гомогенной – недостаточно однородная и/или с наличием слабой мучнистости	для топленого масла	4
	Гомогенная, недостаточно плотная, с наличием слабой мучнистости	для молочного жира	4
Удовлетворительная	Для зернистой – с наличием жидкого жира, мажущаяся; для гомогенной – недостаточно плотная, мягкая	для топленого масла	3
	Гомогенная, недостаточно плотная, мажущаяся, мучнистая	для молочного жира	3
Цвет (2 балла)			
От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе			2
Упаковка и маркировка (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)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г топленого масла и молочного жира

Б.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г топленого масла и молочного жира приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Топленое масло	99,0	–	–	3730/891
Молочный жир	99,8	–	–	3760/898

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендации по упаковке

В.1 Потребительская упаковка

В.1.1 Топленое масло и молочный жир упаковывают:

- в стаканчики, коробочки, ведерки, банки и другую упаковку, 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 упаковку, массой нетто от 200 до 1000 г.

В.1.2 Стаканчики, коробочки, банки могут быть различной формы, герметично укупориваемые слоем материала с термосвариваемым покрытием со съемной крышкой или без съемной крышки, или со съемной крышкой, но без укупоривающего слоя из материала с термосвариваемым покрытием.

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

В.2 Транспортная упаковка

В.2.1 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.

В.2.2 Наружные стыки клапанов ящиков с продуктом оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

В.2.3 Допускается для топленого масла использовать металлические фляги по ГОСТ 5037 или емкости, изготовленные из полимерных материалов.

В.2.4 Топленое масло и молочный жир в потребительской упаковке 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 упаковку 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 упаковке одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одинаковой массы нетто.

В.3 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми жировыми продуктами в установленном порядке на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Г
(рекомендуемое)*

Срок годности топленого масла и молочного жира, в транспортной и потребительской упаковке

Г.1 Срок годности топленого масла и молочного жира в транспортной упаковке приведены в таблице Г.1.

Таблица Г.1

В месяцах

Наименование продукта	Упаковка	Срок годности при температуре, не более		
		(3 ± 2) °С	минус (6 ± 3) °С	минус (16 ± 2) °С
Топленое масло	Ящики из картона	9	12	3
	Бочки	9	12	3
	Фляги	1	2	2
Молочный жир	Ящики из картона	12	24	24
	Бочки	12	24	24
Примечание — При хранении проводят периодический контроль качества: ежемесячно для продукта со сроком годности до 6 мес; не реже одного раза в квартал для продукта со сроком годности более 6 мес.				

Г.2 Срок и годности топленого масла и молочного жира в потребительской упаковке приведены в таблице Г.2.

Таблица Г.2

В сутках

Наименование продукта	Срок годности 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 упаковке; в полимерных материалах			
Топленое масло	30	60	90
	60[1]	90[1]	–
Молочный жир	60	90	120
В 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]Срок годности топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситлуола.			

* Установленные данным приложением сроки годности согласованы с Роспотребнадзором и не нуждаются на территории России в подтверждении.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС «Молоко и молочная продукция»

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.2:006.354 МКС 67.100.20 Н17

Ключевые слова: масло топленое, жир молочный, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, шкала органолептической оценки, срок годности, условия хранения

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 1470

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

Поправка к ГОСТ 32262—2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 31972—2012 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов	ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов
Пункт 6.16	устанавливают по ГОСТ 31972	устанавливают по ГОСТ 31979

(ИУС № 6 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 32262—2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 31972—2012 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов	ГОСТ 31979—2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов
Пункт 6.16	устанавливают по ГОСТ 31972	устанавливают по ГОСТ 31979

(ИУС № 3 2015 г.)

gost.e-ecolog.ru