МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32899— 2014

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 05 декабря 2014 г. № 46-2014)

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	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08 декабря 2014 г. № 1951-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32899-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08 декабря 2014 г. № 1951-ст отменен ГОСТ Р 52970–2008 с 01 января 2016 г. .

Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52970–2008

6 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, 2015

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 12
Приложение А (обязательное) Органолептическая оценка сливочного масла с вкусовыми компонентами 14
Приложение Б (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г сливочного масла с вкусовыми компонентами 16
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендации по упаковке 17
Библиография 18

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 9 2025 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 7.13. Последний абзац	по ГОСТ 32031 и по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.	по ГОСТ 32031.
Приложение В. Пункт В. 1.3	В.1.3 Масса нетто масла в потребительской упаковке — от 10 до 2000 г.	В.1.3 Масса нетто масла в потребительской упаковке — от 10 до 2000 г, в подарочной и сувенирной упаковках — до 1000 г.

(ИУС № 11 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано		Должно быть	
Пункт 5.1.5, таблица 2, графа «Значение показателя для масла Шоколадного»	Массовая доля влаги, %, не более	19,0	Массовая доля влаги, %, не более	16,0
	Массовая доля сухих веществ, %, не менее в том числе: - сахарозы;	19,0 15,0	Массовая доля сухих веществ, %, не менее в том числе: - сахарозы;	22,0 18,0

(ИУС № 2 2016 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

Дата введения — 2021—08—23

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 1 2022 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Технические условия

Butter with flavouring components. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

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

Требования, обеспечивающие безопасность масла для жизни и здоровья людей, изложены в 5.1.8, требования к качеству — в 5.1.2 — 5.1.6, к маркировке — в 5.3.

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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 108–76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 240–85 Маргарин. Общие технические условия

ГОСТ 656–79 Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия

ГОСТ 657–79 Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3622–68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 3626–73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627–81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628–78 Молоко и молочные продукты. Методы определения сахарозы

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 4495–87 Молоко сухое цельное. Технические условия

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

ГОСТ 6805–97 Кофе жареный. Технические условия

ГОСТ 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829–89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830–89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7009–88 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 7061–88 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9347–74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10521–78 Реактивы. Кислота бензойная. Технические условия

ГОСТ 10626–76 Витамин А в жире. Технические условия

ГОСТ 10970–87 Молоко сухое обезжиренное. 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 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов**

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

ГОСТ 16280–2002 Агар пищевой. Технические условия

ГОСТ 16366–78 Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия

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

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 17471–2013 Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия

ГОСТ 18077–72 Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия

ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия

ГОСТ 18193-72 Соки из цитрусовых плодов. Технические условия

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19215–73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19792–2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833–76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 22371–77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия

ГОСТ 23452–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25776–83 Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26809.2–2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

---

*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474–99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

**На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

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 28499–90 Сиропы. Общие технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29148–98 Кофе растворимый. Технические условия

ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29187–91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие 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 30519–97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31449–2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

ГОСТ 31658–2012 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

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 31979–2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32260–2013 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32262–2013 Масло топленое и молочный жир. Технические условия

ГОСТ 32901–2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

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], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **Вкусовые компоненты:** пищевые продукты, пищевые добавки, ароматизаторы, определяющие органолептические показатели масла, которые являются его составной частью в соответствии с рецептурой и используются при его изготовлении.

4 Классификация

4.1 Сливочное масло с вкусовыми компонентами подразделяют на сладкое и соленое.

4.2 Сладкое сливочное масло с вкусовыми компонентами с указанными придуманными наименованиями изготавливают в следующем ассортименте:

- Шоколадное массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5 %;
- Медовое массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ меда 15,0 % и 20,0 %;
- Десертное массовой долей жира 52,0 % и 57,0 %:
- массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5 %;
- массовой долей сухих веществ кофе 0,4 %;
- массовой долей сухих веществ цикория 0,7 %;
- массовой долей сухих веществ фруктов (груши, персика, апельсина и др.) или их смеси 2,0 %;
- массовой долей сухих веществ ягод (облепихи, малины, шиповника, клюквы, брусника и др.) или их смеси 2,0 %;
- массовой долей сухих веществ фруктов и ягод (персика и малины, груши и земляники, малины и яблока, и др.) или их смеси 2,0 %.

4.3 Соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами с указанными придуманными наименованиями изготавливают в следующем ассортименте:

- Закусочное массовой долей жира 55,0 % и 62,0 %:
- массовой долей сухих веществ овощей (перца, томата, чеснока и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %;
- массовой долей сухих веществ зелени (укропа, петрушки, лука и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %;
- массовой долей сухих веществ овощей и зелени (томата и укропа; перца и укропа; чеснока и укропа и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %;
- массовой долей сухих веществ смеси овощей и смеси зелени (томата, чеснока и укропа; перца, укропа и петрушки; чеснока, укропа и петрушки и др.) от 0,5 % до 8,0 %;
- Деликатесное, массовой долей жира 55,0 % и 62,0 %:
- массовой долей сухих веществ море- или рыбопродуктов (икры, печени, лосося, кальмаров, крабов, креветок или их паштетами и др.) от 0,5 % до 8,0 %;
- массовой долей сухих веществ мясопродуктов (ветчиной, копченостями, паштетами мясными, печеночными и другими готовыми к употреблению) от 0,5 % до 8,0 %;
- массовой долей сухих веществ сыра от 0,5 % до 8,0 %;
- массовой долей сухих веществ грибов от 0,5 % до 8,0 %;
- массовой долей сухих веществ смеси сыра и грибов от 0,5 % до 8,0 %.

4.4 Сливочное масло с вкусовыми компонентами подразделяют:

- на обогащенное витаминами;
- не обогащенное витаминами.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Масло изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований санитарного законодательства государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1, с допустимыми отклонениями в соответствии с А.2.

Таблица 1

Наименование масла	Характеристики и их содержание		
	Вкус и запах	Консистенция и внешний вид	Цвет
Шоколадное и Десертное с какао	Сливоч-ный, сладкий, со вкусом и запахом какао	Консистенция пластичная, од-нородная; поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются слабомучнистая, слабокрошливая, слаборыхлая консистенция, наличие мельчайших вкраплений частичек не растворившегося какао; матовая поверхность	Коричневый, от светлого до темного, однородный по всей массе. Допускаются мельчайшие вкрапления частичек нерастворившегося какао более темно-го цвета
Десертное с кофе	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом кофе	Консистенция пластичная, однородная; поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются слабокрошливая, слаборыхлая консистенция; матовая поверхность	Светло-кофейный, однородный по всей массе
Десертное с цикорием	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом цикория	Консистенция пластичная, однородная; поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются слабокрошливая и слаборыхлая консистенция; матовая поверхность	Кремовый или светло-кремовый, однородный по всей массе
Десертное с фруктами, ягодами, фруктами и ягодами	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом фруктового или ягодного компонента, или их смеси	Консистенция пластичная, однородная; поверхность блестящая, на срезе сухая или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются слабокрошливая, слаборыхлая консистенция; матовая поверхность с включениями частиц фруктового или ягодного компо-нента или их смеси	Обусловлен цветом внесенного фруктового или ягодного компонента, или их смеси, однородный по всей массе или с вкраплениями частиц фруктового или ягодного компонента или их смеси
Медовое	Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом меда	Консистенция пластичная, однородная; поверхность блестящая, на срезе сухая без видимых капелек влаги или с наличием одиночных мелких капелек влаги. Допускаются слабокрошливая, слаборыхлая консистенция; матовая поверхность	От белого до желтого, однородный по всей массе
Закусочное и Деликатесное	Сливочный, соленый, со вкусом и запахом добавленного вкусового компонента, ароматизаторов или их смеси	Консистенция пластичная, однородная или с включениями частиц вкусового компонента или их смеси; поверхность блестящая. Допускаются слабокрошливая, слаборыхлая консистенция, наличие одиночных мелких капелек влаги; поверхность матовая	Обусловлен цветом внесенного вкусового компонента, одно-родный по всей массе или с вкраплениями частиц вкусового компонента или их смеси

5.1.3 Органолептические показатели масла (в баллах) определяют в соответствии с приложением А, используя шкалу оценки.

Результаты в баллах суммируют и на основании общей оценки определяют качество масла. Общая оценка масла должна быть не менее 12 баллов, в том числе за вкус и запах — не менее пяти баллов, за консистенцию — не менее трех баллов, за цвет — не менее двух баллов, за упаковку и маркировку — не менее двух баллов.

Реализации не подлежит масло, имеющее:

- нечистый, посторонний, кислый, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, плесневелый вкус и запах;

- засаленную, мягкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, излишне рыхлую, излишне слоистую, мучнистую консистенцию, а также неудовлетворительное распределение влаги и вкусовых компонентов;

- неоднородный, несоответствующий используемому компоненту цвет;

- неправильную, недостаточно четкую маркировку, наличие вмятин на поверхности упаковки, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную упаковку.

5.1.4 Термоустойчивость масла — от 0,70 до 1,00.

5.1.5 По химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

5.1.6 Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для масла												
	Шоколадного	Десертного с какао		Десертного с кофе		Десертного с цикорием		Десертного с фруктами, ягодами, фруктами и ягодами		Медового		Закусочного и Деликатесного	
Массовая доля жира, %, не менее	62,0	57,0	52,0	57,0	52,0	57,0	52,0	57,0	52,0	62,0	62,0	55,0	62,0
Массовая доля влаги, %, не более	19,0	28,0 (38,0)*	30,0	30,0 (40)*	30,0	30,0 (40)*	30,0	29,0 (39,0)*	30,0	17,0	21,5	39,5	32,5
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	19,0	15,0	18,0	13,0	18,0	13,0	18,0	14,0	18,0	21,0	16,5	5,5	5,5
в том числе:	15,0	10,0	5,5	10,0	5,5	10,0	5,5	10,0	5,5	–	–	–	–
- сахарозы;	2,5	2,5	2,5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
- какао-порошка;	–	–	–	0,4	0,4	–	–	–	–	–	–	–	–
- кофе	–	–	–	–	–	0,7	0,7	–	–	–	–	–	–
- цикория	–	–	–	–	–	–	–	2,0	2,0	–	–	–	–
- фруктового, ягод-ного или фруктово-ягодного компонента;	–	–	–	–	–	–	–	–	–	20,0	15,0	–	–
- меда;	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	От 0,5 до 8,0 вкл.	От 0,5 до 8,0 вкл.
- овощного компо-нента, зелени или их смеси, море- или рыбопродуктов, мясопродуктов, сыра, грибов;	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2,0	2,0
- пищевой поварен-ной соли (хлористого натрия), не более													

*Для масла с использованием подсластителей.

5.1.7 Допускается изготавливать масло с добавлением стабилизаторов, эмульгаторов, красителей и ароматизаторов.

Допускается изготавливать масло Закусочное и Деликатесное с добавлением сочетающихся с вкусовыми компонентами ароматизаторов.

По содержанию пищевых добавок и ароматизаторов масло должно соответствовать нормам [2], а также нормам, регламентированным санитарными правилами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, содержание которых не должно превышать массовую долю, указанную в таблице 3.

Таблица 3

Наименование пищевой добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Стабилизаторы	Не более 2,0 (20000)
Эмульгаторы	От 0,2 (2000) до 0,6 (6000)
Витамин А	Не более 0,001 (10)
Витамин Д	Не более 0,05·10-4 (0,05)
Витамин Е	Не более 0,02 (200)
Ароматизаторы	В соответствии с рекомендациями изготовителей
Специи, приправы или их смеси	От 0,1 (1000) до 0,8 (8000) включ.
Подсластители	В соответствии с [2] для ароматизированных десертных продуктов на молочной и жировой основе без добавления сахара или со сниженной калорийностью
Красители, в том числе каротин	От 0,005до 0,010 или в соответствии с рекомендациями изготовителей Не более 0,0003 (3)
Консерванты: - сорбиновая кислота и ее соли (в пересчете на сорбиновую кислоту);	Не более 0,07 (700)
- бензойная кислота и ее соли (в пересчете на бензойную кислоту)	Не более 0,05 (500)
Примечание — При совместном использовании консервантов их массовая доля не должна превышать 0,1 % (1000 мг/кг), в том числе бензойной кислоты не более 0,05 % (500 мг/кг).	

5.1.8 По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов, в т.ч. патогенных) масло должно соответствовать нормам, установленным [1], [3].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Молочное сырье, вкусовые компоненты и пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] − [3], а также санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Для изготовления масла используют следующее основное сырье, вкусовые компоненты и пищевые добавки.

5.2.2.1 Молочное сырье:

- молоко коровье по ГОСТ 31449 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сливки по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, титруемой кислотностью не более 19 °Т;

- молоко обезжиренное по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью не более 19 °Т;

- пахта по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, полученная при производстве сладко-сливочного масла, титруемой кислотностью не более 19,0 °Т;

- жир молочный по ГОСТ 32262;

- масло топленое по ГОСТ 32262;

- масло сладко-сливочное по ГОСТ 32261 или документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

- молоко сгущенное обезжиренное по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пахта сухая по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пахта сгущенная по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2.2 Вкусовые компоненты:

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- какао-порошок по ГОСТ 108;

- кофе растворимый по ГОСТ 29148;

- кофе жареный по ГОСТ 6805;

- цикорий растворимый по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- экстракт цикория с массовой долей сухих веществ не менее 70,0 %, по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;

- брусника свежая по ГОСТ 20450;

- земляника (клубника) свежая по ГОСТ 6828;

- клюква свежая по ГОСТ 19215;

- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;

- лимоны по ГОСТ 4429;

- персики свежие по ГОСТ 21833;

- смородина черная свежая по ГОСТ 6829;

- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;

- плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром по ГОСТ 22371;

- соки плодовые и ягодные натуральные по ГОСТ 656;

- соки плодовые и ягодные с сахаром по ГОСТ 657;

- соки плодовые и ягодные с мякотью по ГОСТ 16366;

- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;

- соки из цитрусовых плодов по ГОСТ 18193;

- экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078, высшего сорта;

- варенье по ГОСТ 7061;

- джемы по ГОСТ 7009;

- пасты плодовые и ягодные, массовой долей сухих веществ не менее 40,0 %, по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сиропы плодовые и ягодные по ГОСТ 28499;

- соусы фруктовые по ГОСТ 18077;

- фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные вкусовые компоненты по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мед натуральный по ГОСТ 19792;

- мед натуральный с цветочной пыльцой по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мед натуральный с женьшенем по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- корица по ГОСТ 29049;

- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, не ниже сорта экстра;

- пюре и паста томатные несоленые по ГОСТ 3343;
- соусы томатные по ГОСТ 17471;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец сладкий консервированный по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- овощные вкусовые компоненты по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- грибные вкусовые компоненты по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- овощные сухие или концентрированные вкусовые компоненты по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень укропа, петрушки, базилика, лука свежая или консервированная; по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- гвоздика по ГОСТ 29047;
- тмин по ГОСТ 29056;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- аджика, горчица, хмели-сунели, приправа сухая «Южная», смесь «Кавказская», смесь перцовая и др. по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- углекислотные, спиртовые и масляные экстракты тмина, укропа, чеснока и лаврового листа и др. по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- море- или рыбопродукты по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

мясопродукты, по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- сыры полутвердые по ГОСТ 32260;
- сыры и массы сырные нежирные и полужирные для плавления по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2.3 Ароматизаторы:

- ванилин по ГОСТ 16599;
- ароматизаторы пищевые по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2.4 Пищевые добавки

Подсластители по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт:

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

Консерванты:

- кислота сорбиновая (Е200) по документам, действующим на территории

государства, принявшего стандарт;

- натриевая, калиевая и кальциевая соли сорбиновой кислоты (Е201, Е202, Е203) по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота бензойная (Е210) по ГОСТ 10521;
- натрий бензойнокислый (Е211) по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Стабилизаторы:

- желатин по ГОСТ 11293;
- пектин (Е440) по ГОСТ 29186;
- агар пищевой (Е406) по ГОСТ 16280;

- крахмал кукурузный набухающий пищевой по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- натрий карбоксиметилцеллюлоза очищенная (Е466) по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Эмульгаторы по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт:

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

Красители по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт:

- краситель пищевой — каротин (Е160а);
- красители пищевые, усиливающие цвет вкусового компонента.

Витамины:

- витамин А по ГОСТ 10626;
- витамины Д и Е по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2.5 Вода питьевая по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья, вкусовых компонентов и пищевых добавок, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2, и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным [1] – [3], а также санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки

5.3.1.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям [1] и [4], приводят на потребительской упаковке с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.

5.3.1.2 Дополнительно к требованиям [1] и [4], в маркировке сувенирной упаковки указывают массу брутто и массу нетто масла.

5.3.1.3 Дату изготовления допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

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

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки

5.3.2.1 Маркировка транспортной и групповой упаковки масла должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1] и [4].

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

- для транспортной упаковки — порядковый номер ящика по нарастанию с начала каждого дня;

5.3.2.2 Маркировку на транспортную упаковку наносят:

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

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

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

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

5.3.3 При формировании наименования сливочного масла с вкусовыми компонентами используют термин как с прямым, так и с обратным порядком слов и придуманное название продукта с указанием используемых вкусовых компонентов, например, «Масло сливочное Шоколадное» или «Сливочное масло Шоколадное»; «Сливочное масло Десертное с земляникой»; «Масло сливочное Медовое»; «Сливочное масло Закусочное с томатом, зеленью укропа и ароматом чеснока», для масла, обогащенного витаминами, – «Масло сливочное Десертное с кофе, обогащенное витаминами».

5.3.4 Маркировка масла, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, разрешенные для упаковывания жировых продуктов; должны обеспечивать сохранность качества и безопасности масла при перевозках, хранении и реализации.

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

Допускается фасовать монолитами масло, предназначенное для использования его в общественном питании, кулинарии.

5.4.3 Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковка приведены в приложении В.

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

5.4.5 Упаковка масла, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.2.

6.2 Масло контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26809.2,ГОСТ 32901, ГОСТ 26929.

7.2 Качество упаковки и правильность маркировки масла определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ 26809.2.

7.3 Определение массы нетто продукта — по ГОСТ 3622.

7.4 Органолептические показатели определяют в соответствии с приложением А.

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.

7.5 Определение термоустойчивости масла — по ГОСТ 32261.

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

7.10 Определение витамина А — по ГОСТ 240.

7.11 Определение консервантов — по ГОСТ 240

7.12 Определение массовой доли вкусовых компонентов, пищевых красителей, ароматизаторов, стабилизаторов, эмульгаторы, витаминов Д и Е, подсластителей, специй, приправ или их смесей проводят расчетным путем на основе рецептур или по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 32901;

- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;
- плесневых грибов и дрожжей — по ГОСТ 10444.12;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 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;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина М1) — по ГОСТ 30711 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

7.18 Определение содержания радионуклидов, диоксинов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.19 Фальсификацию жировой фазы масла растительными жирами и маслами устанавливают по ГОСТ 31979 или ГОСТ 32261.

Идентификационные характеристики жировой фазы масла, 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).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Масло перевозят в крытых транспортных средствах, включая изотермические виды транспорта, в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими на транспорте соответствующего вида.

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

Ящики с продукцией необходимо укладывать в пакетах так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета. Способы укладки транспортного пакета должны обеспечивать сохранность единиц транспортной упаковки без деформации.

8.2 Сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице 4.

Таблица 4
В сутках

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре		
	(3 ± 2) оС	минус (6 ±3) оС	минус (16 ± 2) оС
Потребительская упаковка из полимерных материалов (стаканчики, коробочки, банки, батончики и др.)	15	40	60
Подарочная и сувенирная упаковка из керамики, стекла, дерева, полимерных материалов	15	40	60
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10	30	30
Брикеты, упакованные в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители	15	40	60

8.3 Сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0 %:

- при температуре хранения (3 ± 2) °С — 10 сут;
- при температуре хранения минус (6 ± 3) °С — 90 сут;
- при температуре хранения минус (16 ± 2) °С — 120 сут.

8.4 Срок годности масла, отличающийся от указанного в 8.2 и 8.3*, устанавливает изготовитель в соответствии с принятым порядком и учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.5 Температура масла при реализации с предприятий и условия транспортирования должны соответствовать требованиям 8.2 и 8.3.

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

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

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

Приложение А
(обязательное)

Органолептическая оценка сливочного масла с вкусовыми компонентами

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

Таблица А.1

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

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

Таблица А.2.

В баллах

Наименование и характеристика показателя	Оценка
Вкус и запах	
Сливочный, с выраженным вкусом и запахом вкусовых компонентов или их смеси; сладкий — для масла Шоколадного, Десертного, Медового; умеренно соленый — для масла Закусочного и Деликатесного	10
Сливочный, но недостаточно выраженные сладкий или соленый вкус и привкус используемого вкусового компонента или их смеси	9
Выраженный сладкий или соленый вкус и привкус используемого вкусового компонента или их смеси, но недостаточно выраженный сливочный вкус и запах	8
Недостаточно выраженные сливочный вкус и запах, сладкий или соленый вкус и привкус и запах добавленных вкусовых компонентов или их смеси	7
Невыраженные сливочный вкус и запах, сладкий или соленый вкус и привкус добавленных вкусовых компонентов или их смеси	6-5
Излишне выраженные сладкий или соленый вкус и привкус добавленных вкусовых компонентов или их смеси, или недостаточно сочетающийся привкус используемых ароматизаторов, специй, приправ, пряностей	6-5
Консистенция и внешний вид	
Консистенция пластичная, однородная. Поверхность блестящая или слабоблестящая, на срезе сухая или с наличием мельчайших капелек влаги; с включениями частиц вкусового компонента или их смеси — для масла Десертного с фруктами, ягодами, Закусочного и Деликатесного	5
Консистенция однородная, но недостаточно пластичная. Поверхность матовая и/или с наличием мельчайших капелек влаги на срезе	4
Консистенция слабомучнистая, слабокрошливая, слаборыхлая, слабослоистая, слабомягкая	3
Цвет	
Обусловленный цветом добавленного вкусового компонента, однородный по всей массе; с мельчайшими вкраплениями частичек нерастворившегося какао — для масла Шоколадного и Десертного с какао; с вкраплениями частиц вкусового компонента или их смеси — для масла Десертного с фруктами, ягодами, Закусочного и Деликатесного	2
Качество упаковки и маркировки	
Хорошее: упаковка правильная, маркировка четкая	3
Удовлетворительное: незначительная деформация	2
Примечание — 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 и энергетической ценности 100 г сливочного масла с вкусовыми компонентами

Б.1 Средние значения пищевой и энергетической ценности 100 г сливочного масла с вкусовыми компонентами приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование масла	Содержание в 100 г			Энергетическая ценность,	
	жира, г	белка, г	углеводов, в т.ч. сахарозы, г	ккал	кДж
Масло сливочное Шоколадное	62,0	1,2	19,6/18,0	644	2696
Масло сливочное Десертное с какао	57,0	1,7	12,2/10,0	573	2399
	57,0	1,7	2,2/0*	533	2232
	52,0	4,3	12,0/5,5	537	2248
Масло сливочное Десертное с кофе	57,0	1,2	11,5/10,0	564	2361
	57,0	1,2	1,5/0*	524	2194
	52,0	4,6	12,0/5,5	535	2240
Масло сливочное Десертное с цикорием	57,0	1,2	11,7/10,0	565	2366
	57,0	1,2	1,7/0*	525	2198
	52,0	4,5	12,0/5,5	534	2236
Масло сливочное Десертное с фруктами, ягодами, фруктами и ягодами	57,0	1,1	11,6/10,0	564	2361
	57,0	1,1	1,6/0*	524	2194
	52,0	4,0	11,2/5,5	532	2227
Масло сливочное Медовое	62,0	0,8	13,6	616	2579
	62,0	0,7	17,5	630	2634
Масло сливочное Закусочное и Деликатесное	55,0	0,8	2,6	509	2131
	62,0	0,7	2,2	570	2387
* Для масла с использованием подсластителей.					

Б.2 Допускается при указании пищевой и энергетической ценности на этикетке проводить округление приведенных данных в соответствии с [4] (приложения 3 и 4).

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендации по упаковке

В.1 Потребительская упаковка

В.1.1 Масло упаковывают:

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

В.1.2 Стаканчики, коробочки, банки могут быть различной формы со съемной крышкой и герметично укупоренные слоем материала с термосвари-ваемым покрытием; или без съемной крышки, но герметично укупоренные слоем материала с термосвариваемым покрытием; или со съемной крышкой, но без укупоривающего слоя материала.

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

При упаковывании масла в сувенирную упаковку из дерева, для изготовления которой применяют непахучие породы деревьев, необходимо использование внутренних вкладышей из материалов, разрешенных к применению.

В.1.3 Масса нетто масла в потребительской упаковке — от 10 до 2000 г.

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

В.2 Транспортная упаковка

В.2.1 Масло, фасованное монолитом, и в потребительской упаковке упаковывают в ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, ГОСТ 16535, ГОСТ 9142, массой нетто от 2 до 20 кг.

В.2.2 Картонные ящики, предназначенные для упаковывания масла моно-литом, выстилают упаковочным материалом. Для этого используют пергамент по ГОСТ 1341, марки А, мешки-вкладыши из полимерных материалов. Упако-вочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла.

В.2.3 В каждый ящик помещают масло одной партии и одинаковой массы нетто.

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

В.2.4 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.

В.2.5 Брикеты, стаканчики, коробочки, банки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г, перед помещением в транспортную упаковку укладывают в коробки из картона, бумаги, комбинированных или полимерных материалов, массой нетто от 1 до 5 кг.

В.2.6 Масло в стаканчиках, коробочках, банках из полимерных материалов допускается объединять в групповую упаковку, массой нетто от 1 до 10 кг, с укладкой на подложку (лотки, поддоны) с последующим обертыванием термо-усадочными пленками, или формировать пакеты по ГОСТ 25776.

В.3 Допускается использование других отечественных и импортных упако-вочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешен-ных для контакта с жировыми продуктами в установленном порядке.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безо-пасности молока и молочной продукции», принятый Решением Совета Евразийской Экономической комиссии № 67 от 09 октября 2013 г.

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безо-пасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безо-пасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

УДК 637.2:006.354 ОКС 67.100.20 Н17 ОКП 922110

Ключевые слова: сливочное масло с вкусовыми компонентами, характеристики, требования к сырью и материалам, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, шкала органолептической оценки, сроки годности, условия хранения

Подписано в печать 24.03.2015. Формат 60х84⅛.
Усл. печ. л. 2,79. Тираж 31 экз. Зак. 1353

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 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 7.13. Последний абзац	по ГОСТ 32031 и по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.	по ГОСТ 32031.
Приложение В. Пункт В. 1.3	В.1.3 Масса нетто масла в потребительской упаковке — от 10 до 2000 г.	В.1.3 Масса нетто масла в потребительской упаковке — от 10 до 2000 г, в подарочной и сувенирной упаковках — до 1000 г.

(ИУС № 11 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано		Должно быть	
Пункт 5.1.5, таблица 2, графа «Значение показателя для масла Шоколадного»	Массовая доля влаги, %, не более	19,0	Массовая доля влаги, %, не более	16,0
	Массовая доля сухих веществ, %, не менее в том числе: - сахарозы;	19,0 15,0	Массовая доля сухих веществ, %, не менее в том числе: - сахарозы;	22,0 18,0

(ИУС № 2 2016 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

Дата введения — 2021—08—23

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 1 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 32899—2014 Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 9 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru