МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33632— 2015

МОЛОЧНЫЙ ЖИР, МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Методы контроля органолептических показателей

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 декабря 2015 г. № 2113-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33632—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2016 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, 2016

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОЧНЫЙ ЖИР, МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Методы контроля органолептических показателей

Milk fat, butter and butter paste made from cow milk.
Control methods sensory characteristics

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молочный жир, масло и пасту масляную из коровьего молока (далее — продукты маслоделия) и устанавливает общие положения, правила, методы контроля органолептических показателей.

Допускается отбор проб, подготовку их к испытаниям, порядок проведения и настоящие методы определения органолептических показателей использовать для спредов и топленых смесей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.019—79[1] Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 12.2.007.0—75 Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 1938—90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 8586-1—2011 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

ГОСТ ISO 8589—2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные шкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 16317-87 Приборы холодильные электрические бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 26678-85 Холодильники и морозильники бытовые электрические компрессионные параметрического ряда. Общие технические условия

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 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

[1] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019-2009 «Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты».

Издание официальное

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 в соответствии с [1], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ ISO 8586 и следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **балльная шкала (балловая шкала):** Упорядоченная совокупность последовательных чисел и качественных характеристик, которые приводятся в соответствие с оцениваемыми объектами согласно определяемому признаку, применяемая для количественной органолептической оценки и отражения его уровня качества.

3.2 **эксперт (дегустатор)**: Лицо, выбранное для участия в органолептическом анализе с учетом индивидуальной сенсорной чувствительности.

3.3 **штафф:** Поверхностный, полупрозрачный, темно-желтого цвета слой (от 0,5 до 3,0 мм) сливочного масла (масляной пасты), образующийся в процессе хранения в результате физико-химических изменений: обезвоживания поверхностного слоя, процессов полимеризации глицеридов и окисления молочного жира, сопровождающих изменение вкуса и запаха поверхностного слоя.

4 Общие положения

4.1 Органолептическая оценка проводится для установления соответствия продуктов маслоделия [1], нормативным и техническим документам на основе балльной оценки и использования общей терминологии.

4.2 Органолептическую оценку проводят с помощью органов чувств человека при определении показателей: вкуса и запаха, консистенции, внешнего вида, цвета.

5 Отбор проб

5.1 Общие требования к условиям отбора проб, оборудованию, персоналу, установлению объема выборок для продуктов маслоделия — по ГОСТ 26809.2 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Отбор проб для органолептической оценки проводят после отбора проб для микробиологического анализа и перед отбором проб для физико-химических испытаний по каждой упаковочной единице, включенной в выборку.

5.2 Для органолептического контроля продуктов маслоделия проводят выборку от каждой партии случайным образом.

Объем выборки продуктов маслоделия, упакованных монолитом в транспортную упаковку, зависит от размера партии и соответствует требованиям ГОСТ 26809.2 (подпункт 4.1.4, таблица 1).

Объем выборки продукта, упакованного в потребительскую упаковку, при объеме партии до 25 единиц транспортной упаковки составляет 1 ящик, при объеме партии более 25 единиц — 5 % транспортной упаковки.

5.3 Отбор проб для определения органолептических показателей продуктов маслоделия проводят отдельно по каждой единице транспортной упаковки, включенной в выборку.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной упаковки с продуктом, упакованным в потребительскую упаковку, отбирают необходимое количество единиц потребительской упаковки общей массой нетто не менее 200 г.

Перед отбором проб оценивают состояние транспортной и потребительской упаковки, наличие и правильность маркировки. Результаты оценки отмечают в акте отбора проб.

5.4 Для сливочного и топленого масла, упакованных монолитом в ящики, и топленого масла, упакованного в бочки и фляги, включенных в выборку, пробы для определения органолептических показателей (вкус и запах, консистенция и внешний вид) отбирают ножом или специальным приспособлением для разрезки в виде бруска массой 200—250 г. При отборе пробы нельзя допускать деформацию и раскалывание бруска масла при его отрезании и заворачивании.

При внутреннем контроле (в процессе производства и длительного хранения) допускается отбор проб продуктов маслоделия для проведения оценки вкуса и запаха проводить щупом, при условии, что масса пробы составляет не менее чем 10 г для одного эксперта.

5.5 Пробы молочного жира температурой минус 10 °С и ниже отбирают после их отепления до 0 °С в помещении с температурой воздуха от 10 °С до 12 °С. Продолжительность отепления не должна превышать 2 сут.

Допускается отбор проб продукта, хранящегося при температуре минус 10 °С и ниже, проводить без предварительного его отепления, используя сухой щуп, нагретый в пламени спиртовки или в горячей воде при температуре от 60 °С до 70 °С. Для поддержания требуемой температуры щупа до отбора проб рекомендуется использовать термоизолированные емкости (например, термос). Щуп после нагревания в горячей воде протирают насухо салфеткой или фильтровальной бумагой по ГОСТ 12026, смоченной спиртом.

5.6 При отборе проб сливочного и топленого масла и молочного жира, упакованных в ящики, щуп погружают, отступив 3—5 см от края ящика, под наклоном от 30 ° до 60 ° по диагонали к центру монолита, вводя щуп на 3/4 его длины.

При отборе проб топленого масла и молочного жира из бочек или фляг щуп погружают наклонно от края упаковки к центру. Щуп должен проходить от края в наклонном направлении через весь монолит продукта, при этом следует контролировать, чтобы щуп не касался дна упаковки.

После погружения в монолит щуп поворачивают на половину оборота и извлекают вместе с отобранным продуктом. От столбика продукта шпателем отделяют верхний слой длиной 25 мм. Его оставляют на щупе и возвращают на прежнее место, аккуратно заравнивая поверхность продукта.

Нижнюю часть столбика продукта в щупе массой от 50 до 100 г при помощи шпателя переносят в емкость для отбора проб с плотно закрывающейся крышкой.

При отборе пробы горячим щупом оплавленные края пробы удаляют шпателем, их использование для последующих испытаний не допускается.

При пользовании ножом пробы вырезают из любой части монолита, отступив от боковых поверхностей не менее 25 мм.

Допускается при отборе проб продукта использовать приспособления для разрезки в виде натянутой проволоки (струны), соответствующей по размеру монолиту. Пробы отбирают из любой части монолита с отступом от боковых поверхностей не менее 25 мм.

5.7 Допускается для внутреннего контроля отбирать пробы продукта на листок пергамента или алюминиевой фольги при условии немедленной доставки их в лабораторию.

5.8 От продукции в потребительской упаковке, попавшей в выборку, отбирают неповрежденные брикеты или другую потребительскую упаковку таким образом, чтобы получить пробу массой нетто не менее 200 г.

5.9 Не допускается включение в выборку деформированных, вскрытых, подмоченных, с утраченными маркировочными надписями единиц транспортной и потребительской упаковки. Дефекты упаковки и маркировки (при наличии) контролируемой партии продукта отмечаются в акте отбора проб.

5.10 Отобранные пробы от каждой единицы выборки продукта упаковывают и помещают в емкости необходимого размера и формы (картонные коробки или ящики, или другие соответствующие емкости), внутреннюю поверхность которых выстилают алюминиевой или кашированной фольгой, пергаментом, закрывают надлежащим образом. Пробы должны занимать объем емкости практически полностью. Пробы от разных партий продукта помещают в отдельные емкости.

5.11 Емкости с отобранными пробами снабжают этикеткой и упаковывают в общую тару (ящик, коробку, пакет, контейнер и т.д.), которую опечатывают или пломбируют, затем маркируют в соответствии с ГОСТ 26809.2 с указанием наименования продукта, идентификационного номера, номера акта отбора проб, фамилии и подписи уполномоченного лица, ответственного за отбор проб.

5.12 Отбор проб проводит персонал, имеющий соответствующие полномочия и обученный методике отбора проб. Пробы сопровождают актом отбора проб, подписанным уполномоченным представителем по отбору проб и представителем той организации, в которой отбирались пробы.

5.13 При доставке проб для проведения органолептической оценки в лабораторию вне предприятия-изготовителя их упаковывают таким образом, чтобы они не изменяли своих характеристик при транспортировании и хранении.

Для транспортирования охлажденных, замороженных проб рекомендуется использовать термоизолированные емкости и переносные сумки-холодильники.

6 Средства измерения, вспомогательное оборудование, посуда и материалы

Для организации и проведения органолептической оценки продуктов маслоделия используют следующие средства измерения, вспомогательное оборудование, посуду и материалы.

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, с пределом допускаемой абсолютной погрешности ± 0,1 г.

Холодильники с обязательным наличием морозильных камер для хранения отобранных проб по ГОСТ 16317 или ГОСТ 26678.

Термометры жидкостные стеклянные (не ртутные) по ГОСТ 28498 с диапазоном измерения температуры от 0 °С до 100 °С и ценой деления шкалы 1 °С, или термометры цифровые, или термометры портативные с диапазоном измерения температуры от минус 30 °С до плюс 100 °С и пределом допускаемой погрешности ± 1,0 °С.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Баня водяная с регулируемой температурой для подогрева проб продуктов при их подготовке к органолептической оценке (при необходимости расплавления молочного жира и/или топленого масла).

Чайники электрические и заварочные.

Посуда и неокисляемые столовые приборы.

Тарелки (белые без рисунка), стаканы или чашки.

Подносы или специальные емкости для раздачи проб.

Посуда для отходов.

Ножи и/или приспособления с режущей проволокой из нержавеющей стали.

Шпатели.

Разделочные доски.

Чай черный байховый по ГОСТ 1938, не ниже первого сорта.

Нейтрализующие средства для очистки полости рта и восстановления вкусовой чувствительности: некрепкий черный чай или питьевая вода (бутилированная, негазированная) при температуре от 30 °С до 40 °С.

Салфетки.

Пергамент, алюминиевая фольга, комбинированный материал.

Бумага писчая по ГОСТ 18510.

Ручки.

Допускается применение других средств измерения, вспомогательного оборудования, посуды и материалов с характеристиками по качеству не ниже приведенных.

7 Требования к организации проведения органолептической оценки

7.1 Для проведения органолептической оценки продуктов маслоделия необходимо наличие группы экспертов (дегустаторов) и специализированных помещений.

7.2 Требования к экспертам (дегустаторам)

7.2.1 Группу экспертов (экспертную группу, дегустационную комиссию) формируют из отобранных испытателей, аттестованных в лицензированных на образовательную деятельность организациях, с учетом их индивидуальной способности устанавливать специфические различия органолептических показателей испытуемых продуктов. Группу экспертов создают с учетом требований ГОСТ ISO 8586-1.

7.2.2 Группа экспертов должна включать не менее трех человек.

7.2.3 Группа экспертов может работать как постоянно действующая, временная или специально организованная для проведения конкретных органолептических испытаний.

7.2.4 Эксперты должны владеть правилами оценки основных органолептических показателей (цвета, вкуса, запаха, консистенции), пользования балльными шкалами для оценки качества продуктов маслоделия; соблюдать условия проведения органолептической оценки.

7.3 Требования к помещениям для органолептической оценки

7.3.1 Органолептическую оценку проводят в специальных помещениях.

Помещения для органолептической оценки и контроль условий их содержания должны обеспечивать минимальное отвлечение от испытаний и максимальное снижение влияния психологических и физиологических факторов на результаты оценки.

Общие характеристики помещений, в которых следует проводить испытания, установлены ГОСТ ISO 8589.

7.3.2 Для проведения органолептической оценки качества продуктов маслоделия рекомендуется иметь два изолированных (раздельных) помещения.

Первое, специально оборудованное, предназначено для работы экспертов при проведении органолептического анализа; второе, подготовительное, предназначено для приемки, регистрации и хранения проб продуктов, представленных для органолептической оценки, подготовки проб к органолептической оценке, а также для мытья и хранения посуды и инвентаря.

Дополнительно можно оборудовать отдельное помещение для обсуждения результатов органолептической оценки.

7.3.3 Требования к помещению для работы экспертов

7.3.3.1 Помещение для работы экспертов располагают в непосредственной близости от подготовительного помещения, но отдельно от него. Помещение должно иметь отдельный вход, эксперты не должны входить в него через подготовительное помещение.

7.3.3.2 Помещение для работы экспертов должно быть оснащено индивидуальными рабочими местами для экспертов или специальным столом, оборудованным отдельными перегородками, которые можно складывать и убирать. Помещение оснащают кабинами или столами (шириной 50—60 см, длиной 80—90 см, высотой 75—80 см) с перегородками (высотой 50 см, длиной 40 см), а также используют удобные стулья. При отсутствии перегородок места экспертов предпочтительно размещать одно за другим.

В случае организации органолептической оценки продуктов маслоделия за одним столом размеры стола должны быть достаточными для размещения на нем необходимых принадлежностей.

При невозможности использования специального оборудования рабочие места экспертов должны располагаться так, чтобы эксперты не оказывали влияния друг на друга, не отвлекались при проведении испытаний, могли работать индивидуально.

7.3.3.3 Рабочее место экспертов должно быть:

- хорошо вентилируемым, но без сквозняков. Желательно оснащать помещение приточно-вытяжной вентиляцией или воздушным кондиционером;
- хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещенность должна быть равномерной, бестеневой и составлять не менее 500 лк. Освещение не должно искажать цвет оцениваемого продукта;
- окрашено в светлые, спокойные для глаз тона;
- чистым, без посторонних запахов;
- защищено от шума и вибрации.

7.3.3.4 Температуру и относительную влажность воздуха следует поддерживать постоянными, комфортными для экспертов и, при необходимости, контролировать. Рекомендуемая температура воздуха в помещении — (20 ± 2) °С, относительная влажность — (50 ± 10) %.

7.3.3.5 На столе экспертов должны быть:

- нормативные и/или технические документы на оцениваемую продукцию;
- шкалы балльной оценки оцениваемых продуктов;
- экспертные листы;
- ручки;
- тарелки (белые, без рисунка), стаканы или чашки;
- нож (шпатель) и/или вилка из нержавеющей стали;
- посуда для отходов;
- салфетки;
- нейтрализующие средства для восстановления вкусовой чувствительности (некрепкий и негорячий черный чай или питьевая бутилированная негазированная вода температурой 30 °С — 40°С) яблоки, допускается использовать черный хлеб без вкусовых компонентов (хлебцы, галеты без вкусовых компонентов, крекер, пресное сухое печенье)).

7.3.3.6 Все рабочие места рекомендуется оборудовать электрическими или электронными индикационными и/или передающими приборами, чтобы эксперты могли сообщить о своей готовности к оценке продукта. Место руководителя рекомендуется дополнительно оборудовать прибором (техникой) для обработки информации и экспертных листов.

7.3.4 Требования к подготовительному помещению

7.3.4.1 Подготовительное помещение должно быть оснащено:

- отдельными шкафами для хранения посуды, столовых приборов, рабочего инвентаря, спецодежды персонала и др.;
- рабочими столами для подготовки проб;
- холодильниками с обязательным наличием морозильных камер для хранения проб продукции;

- водяной баней с регулируемой температурой для подогрева проб продуктов при их подготовке к органолептической оценке (при необходимости расплавления молочного жира и/или топленого масла);
- бытовой электроплиткой;
- электрическими и заварочными чайниками;
- посудой и неокисляемыми столовыми приборами;
- подносами или специальными емкостями для раздачи проб;
- щупами для отбора проб и другими пробоотборниками;
- разделочными досками, ножами, шпателями;
- весами;
- приборами для измерения температуры;
- мойкой с подачей горячей и холодной воды;
- средствами и материалами с нейтральными запахами для мойки и сушки посуды и рук.

7.3.4.2 Емкости для хранения подготовленных проб продуктов и посуда, используемая при органолептической оценке, должны быть изготовлены из инертных материалов, не иметь запаха, легко мыться (фарфоровая, стеклянная или пластиковая).

Допускается использовать одноразовую посуду — бесцветную, матовую или белую, не окрашенную, не имеющую запаха.

7.3.4.3 При необходимости подсобное помещение оснащают приточно-вытяжной вентиляцией или воздушным кондиционером.

7.3.5 Помещения для работы экспертов и подготовительное должны иметь отделку из легко моющихся материалов, не имеющих запаха и непроницаемых для него. Используемые для мойки и уборки помещения средства также не должны иметь запаха. Столы и перегородки должны быть изготовлены из материалов, позволяющих содержать их в чистоте, обеспечивающих возможность надлежащей санитарной обработки.

7.4 Документы

7.4.1 При организации органолептической оценки продуктов маслоделия в наличии должны быть документы, необходимые для проведения оценки и оформления результатов, включая:

- нормативные и/или технические документы на испытуемые продукты, содержащие требования к органолептическим характеристикам продукции;
- шкалы балльной оценки с описанием уровня качества и соответствующей характеристикой органолептических показателей (вкуса и запаха, консистенции и внешнего вида, цвета, маркировки и упаковки);
- экспертные листы.

7.4.2 Экспертные листы должны включать необходимую информацию для оценки органолептических показателей испытуемых продуктов, содержащую:

- общие сведения (дата и место (при необходимости) проведения испытаний, ФИО эксперта);
- цель и задачи испытаний;
- номенклатуру оцениваемых показателей (вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет);
- диапазон и градацию балльной шкалы оцениваемых показателей;
- сведения о продукции в зависимости от вида органолептической оценки (открытая, комбинированная или закрытая), наименование и код образца, состав или др. данные.

7.4.3 Экспертные листы, при необходимости, следует сопровождать справочной информацией в виде приложений, например руководящих указаний для экспертов (дегустаторов) с информацией о порядке проведения оценки и порядке подачи испытуемых проб продуктов, перечнем описательных терминов органолептической оценки показателей или органолептическим словарем терминов, применяемых для описания органолептических показателей качества, которые могут использоваться при оценке испытуемых продуктов.

8 Подготовка проб и методы контроля органолептических показателей

8.1 Подготовка проб для органолептической оценки

8.1.1 Подготовка проб зависит от формы и размера отобранных для испытаний проб продукта.

Пробы, отобранные от продукта в транспортной и потребительской упаковке, перед подготовкой для органолептического анализа при необходимости зачищают от штаффа.

8.1.2 Пробы продуктов маслоделия для органолептической оценки, отобранные ножом от монолитов в транспортной упаковке, и потребительские упаковки нарезают в виде потребительских порций (пластинок или брусочков) толщиной 5–10 мм, шириной 2–3 см, длиной 4–5 см.

Пробы, отобранные щупом в виде столбиков, подают на дегустацию, предварительно разрезав

столбик ножом вдоль или в целом виде.

Масса пробы продуктов маслоделия для определения оценки вкуса и запаха составляет 5—10 г на каждого эксперта.

Размер, форма и условия представления проб не должны влиять на оценку продукта экспертами.

8.1.3 Пробы продуктов маслоделия подают экспертам при температуре, обеспечивающей максимальное восприятие консистенции и оттенков (нюансов) отличительных признаков вкуса, характерных для сливочного масла и продуктов маслоделия, и составляющей (12 ± 2) °С.

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

8.1.4 Пробы продуктов маслоделия температурой минус 10 °С и ниже перед подготовкой для органолептической оценки отепляют. Замороженные пробы продуктов маслоделия сначала помещают в холодильник температурой от 2 °С до 10 °С, затем при температуре (20 ± 2) °С температуру проб доводят до (12 ± 2) °С.

8.1.5 Пробы продукта одного наименования и состава для органолептической оценки подают всем экспертам одновременно, в одинаковой посуде, в одинаковом количестве, при одинаковой температуре.

8.2 Методы проведения органолептической оценки

8.2.1 Органолептическая оценка продуктов маслоделия проводится закрытым, комбинированным или открытым методом по согласованию с членами экспертной группы.

8.2.2 При закрытом методе проведения органолептической оценки пробы шифруют (кодируют) цифрами. При кодировании проб рекомендуется использовать произвольные трехзначные числа. Присвоенные коды должны быть зафиксированы в рабочем журнале до начала проведения органолептической оценки или же в документе шифровки, в котором указывают номера проб, наименование продукта, отличительные признаки (предприятие-изготовитель, режимы изготовления, состав, температурные режимы хранения, вид упаковки или др.).

Процедуру оценки организуют так, чтобы идентичность каждой оцениваемой пробы не была известна эксперту. Для этого с проб удаляют сведения об изготовителе и др. отличительные характеристики или перекладывают их в нейтральную посуду.

Оценку проб, зашифрованных номерами, проводят без сообщения экспертам характеристик продукции, с обозначением только наименования или идентификационного признака продукта (например, «масло сливочное Крестьянское», «масло сливочное массовой долей жира от 50,0 % до 60,0 %», «масло топленое», «паста масляная с вкусовыми компонентами»).

Результаты органолептической оценки каждый эксперт записывает в экспертный лист, форма которого приведена в приложении А.

По окончании органолептической оценки каждый эксперт подписывает экспертный лист и передает его руководителю экспертной группы.

8.2.3 При комбинированном методе проведения органолептической оценки эксперты оценивают продукт и ставят индивидуальную оценку по каждой зашифрованной пробе, затем проводят общее голосование.

Результаты органолептической оценки записывают в сводный экспертный лист.

8.2.4 При открытом методе проведения органолептической оценки вначале визуально оценивают упаковку и маркировку. Для оценки используют заранее отобранные при отборе проб единицы потребительской упаковки. Пробам присваивают номера, группируя их по наименованию продуктов и/или составу, сохраняя оригинальный вид упаковки, не нарушая и не вскрывая ее. Результаты оценки отмечают в протоколе или рабочем журнале.

При подаче проб для органолептической оценки вкуса и запаха, консистенции и внешнего вида упаковочных единиц продукции экспертов снабжают краткой информацией об оцениваемом продукте.

8.3 Порядок подачи проб

Для органолептической оценки представляют продукты маслоделия в зависимости от массовой доли жира и влаги, используемых вкусовых компонентов в следующей последовательности:

- сливочное масло по мере уменьшения массовой доли жира и увеличения массовой доли влаги (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое);
- масляную пасту без вкусовых компонентов по мере уменьшения массовой доли жира и увеличения массовой доли влаги (сладко-сливочную, кисло-сливочную, соленую);
- молочный жир, топленое масло;
- сливочное масло с вкусовыми компонентами по мере увеличения массовой доли влаги, сначала десертного (сладкого), а затем закусочного назначения (соленого);

- масляную пасту с вкусовыми компонентами по мере увеличения массовой доли влаги, сначала десертного, а затем закусочного назначения.

8.4 Правила проведения органолептической оценки

8.4.1 Эксперты перед проведением органолептической оценки должны быть ознакомлены с требованиями нормативного и/или технического документа к органолептическим характеристикам оцениваемой продукции.

8.4.2 Количество проб продукции, представляемых на единовременную оценку, предварительно согласовывают с руководителем экспертной группы.

Общее число проб, оцениваемых единовременно экспертами (дегустаторами), определяют в зависимости от общего количества оцениваемой продукции. После оценки 10 проб продуктов маслоделия для восстановления нормальной чувствительности экспертов делают перерыв на 15–20 мин.

При проведении органолептической оценки через 20 определений рекомендуется делать перерыв на 1–2 ч.

При смене оцениваемой группы однородной продукции маслоделия рекомендуемое время паузы — 3—5 мин.

Между оценками проб продуктов должен быть интервал не менее одной минуты.

8.4.3 Продолжительность проведения единовременной органолептической оценки продуктов маслоделия не должна превышать 3 ч.

8.4.4 Рекомендуемое время для проведения органолептической оценки — 10 часов утра (позднее утро) или середина дня, когда проявляется максимальная способность и чувствительность органов чувств экспертов.

Органолептическую оценку проводят не менее чем через один час с момента последнего приема пищи, употребления кофе и крепкого чая, а также сигарет, жевательной резинки и других возможных раздражителей.

8.4.5 Перед проведением экспертной оценки органолептических показателей для координации работы экспертов проводят оценку не менее двух калибровочных проб с последующим обсуждением результатов. Предполагается, что одна калибровочная проба должна точно соответствовать требованиям органолептических характеристик оцениваемого продукта (контрольная проба). Калибровочные пробы должны быть в наличии на момент оценки.

8.4.6 После оценки продукта эксперт записывает результаты и замечания в экспертный лист (приложение А). Ошибочно внесенные оценки зачеркивают, а исправления подтверждаются подписью эксперта.

8.4.7 По окончании органолептической оценки эксперты подписывают экспертные листы, которые передают руководителю экспертной группы.

9 Методика органолептической оценки

Для оценки органолептических показателей продуктов маслоделия применяют балльную оценку с использованием интервальной шкалы, характеризующей степень выраженности органолептических показателей отдельных продуктов маслоделия.

9.1 Шкалы балльной оценки

9.1.1 Органолептические показатели продуктов маслоделия, а также их упаковку и маркировку оценивают в соответствии с 20-балльной шкалой, приведенной в таблице 1.

Таблица 1

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

9.1.2 Органолептические показатели продуктов маслоделия определяют в следующей последовательности: упаковка и маркировка, цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах.

Результаты оценки в баллах по каждому показателю суммируют и в зависимости от общей балльной оценки определяют соответствие продукта характеристикам, установленным нормативными или техническими документами.

9.1.3 Шкалы балльной оценки органолептических показателей продуктов маслоделия с соответствующими характеристиками в зависимости от выраженности показателей приведены в приложении Б.

9.2 Метод оценки упаковки и маркировки

9.2.1 Внешний вид упаковки и правильность маркировки оценивают визуально, осматривая транспортную и потребительскую упаковки с продуктом и проверяя правильность приведенной в маркировке информации на соответствие [1] и [2].

При осмотре отмечают:

- состояние упаковочного материала, его чистоту;
- целостность, деформацию, дефекты упаковки;
- правильность, полноту и четкость этикетной надписи;
- соответствие маркировки требованиям [1], [2] и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- общее впечатление от дизайна и оформления упаковки.

После снятия упаковки осматривают внешний вид продукта, обращая внимание на наличие плесени, трещин, пустот, штаффа на его поверхности.

9.2.2 При проведении закрытой органолептической оценки продуктов маслоделия упаковку и маркировку оценивают условно, по полному баллу шкалы. Фактическая оценка упаковки и маркировки проводится при отборе проб персоналом, имеющим соответствующие полномочия, о чем отмечается в акте отбора проб, которая учитывается после расшифровки результатов органолептической оценки при составлении сводного (итогового) экспертного листа или в протоколе оценки органолептических показателей.

9.3 Метод определения цвета, внешнего вида и консистенции

9.3.1 Для оценки цвета и внешнего вида продуктов маслоделия пробу для анализа в виде бруска (брикета) помещают на белую поверхность (тарелка, стекло с белой подложкой или др.) и путем наружного осмотра сопоставляют цвет и состояние поверхности с требованиями соответствующих характеристик.

Цвет определяют при дневном или искусственном освещении осмотром среза пробы, отмечая однородность и оттенки.

9.3.2 Оценку консистенции сливочного масла и масляной пасты проводят пробой на срез и определением термоустойчивости по ГОСТ 32261. Пробой на срез визуально определяют характеристику консистенции, которую уточняют при опробовании.

Определение термоустойчивости проводит персонал, имеющий соответствующие полномочия, заранее, перед оценкой основных органолептических показателей. Результаты определения термоустойчивости учитывают после расшифровки результатов органолептической оценки при составлении сводного (итогового) экспертного листа или в протоколе оценки органолептических показателей.

9.3.3 Для определения консистенции от каждой партии сливочного масла и масляной пасты отбирают пробу в количестве 200—300 г. Консистенцию оценивают в пробе после замораживания (выдержка не менее 24 ч при температуре не ниже минус 2 °С—5 °С, если продукт представлен для оценки без охлаждения до минусовой температуры) и последующего отепления в комнатных условиях до температуры 10 °С—14 °С.

От подготовленной пробы отрезают заостренным шпателем (ножом) пластинку масла толщиной 1,5–2,0 мм, длиной 5—7 см и испытывают на изгиб под углом180 ° и деформацию.

Пробы продукта, выдерживающие испытание на изгиб и деформацию без появления трещин и разлома, имеют пластичную, плотную консистенцию и оцениваются отлично. При появлении на пластинке пробы трещин, расслоения, образования крошки, разлома консистенцию продукта оценивают в соответствии с выраженностью указанных дефектов и сопоставляют с соответствующей шкалой оценки испытываемого продукта согласно приложению Б.

Уточняют оценку консистенции, пробуя продукт и выдерживая его во рту до расплавления для определения наличия мучнистости.

Визуально определяют наличие капелек влаги на срезе, плохо враборанную влагу, посторонние включения и в зависимости от характера срезов и деформации оценивают консистенцию.

9.3.4 Для определения консистенции топленого масла и молочного жира пробу оценивают в соответствии со шкалой оценки и характеристикой продукта при температуре 10 °С—14 °С.

В топленом масле визуально оценивают наличие зернистости или гомогенности, плотность консистенции, наличие или отсутствие жидкого жира.

В молочном жире визуально оценивают гомогенность и плотность консистенции, наличие или отсутствие жидкого жира.

При несоответствии внешнего вида, цвета и консистенции продукта требованиям соответствующих документов дальнейшую оценку продукта маслоделия проводить нецелесообразно.

9.4 Метод определения вкуса и запаха

9.4.1 Органолептическую оценку вкуса и запаха проводят, нюхая и пробуя продукт.

9.4.2 Пробу выдерживают во рту в течение 10—15 с до полного расплавления, распределяя ее по полости рта вплоть до основания языка, и выдерживают примерно семь секунд, формируя полное вкусовое ощущение.

Пробы оцениваемого продукта проглатывать не рекомендуется.

Допускается по решению экспертов проглатывать пробу продукта.

После оценки каждой пробы для восстановления вкусовой чувствительности и снятия оставшегося послевкусия рот ополаскивают теплой водой или слабо заваренным чаем, при необходимости заедая кусочком крекера или пресного печенья.

9.4.3 При оценке вкуса и запаха обращают внимание на выраженность вкуса и запаха, сосредоточивая внимание на выявлении постороннего вкуса и запаха, при возможности идентифицируя его и характеризуя стандартными терминами.

Вкус и запах сравнивают со стандартизованной характеристикой продукта соответствующего наименования.

При наличии отклонений от требуемой характеристики в шкале оценки находят показатель, характеризующий отклонение и соответствующий балл, который записывают в экспертный лист.

10 Обработка результатов оценки

10.1 Обработку результатов органолептической оценки проводит один из экспертов или группа экспертов, назначенных руководителем экспертной группы.

Результаты органолептической оценки сопоставляют с органолептическими показателями, установленными нормативными и/или техническими документами на оцениваемый продукт, определяя его соответствие заданным требованиям.

10.2 Обработка результатов экспертной оценки продукта проводится по принципу среднеарифметического, рассчитанного с учетом всех оценок участников экспертной комиссии по каждой оцениваемой пробе с округлениями до первого знака после запятой.

На основании экспертных листов и/или обмена мнениями членов экспертной группы, в зависимости от метода проводимой органолептической оценки, составляют сводный экспертный лист органолептической оценки продуктов маслоделия по каждому показателю и общей органолептической оценки.

В сводный экспертный лист из акта отбора проб вносят органолептические показатели «Маркировка и упаковка» и «Термоустойчивость».

Расшифровывают пробы только после сбора экспертных листов, в которых зафиксирована индивидуальная органолептическая оценка каждого эксперта, и подведения итогов по каждой оцениваемой пробе оглашением средних результатов оценки.

10.3 Результаты проведения органолептической оценки заносят в протокол и/или рабочий журнал, в которых указывают:

- дату проведения оценки продукции;
- место проведения оценки;
- список членов экспертной (дегустационной) группы с указанием места работы и должности;
- цель проводимой органолептической оценки;
- перечень представленной для оценки продукции (наименование продукта и его производителя, дату отбора проб, коды проб, отличительные характеристики и т.д.);
- результаты органолептической оценки;
- заключение, рекомендации и решение экспертной группы.

Протокол подписывается руководителем и всеми экспертами группы. К протоколу прилагаются экспертные листы и сводный экспертный лист.

11 Требования безопасности

Помещение лаборатории органолептических испытаний должно соответствовать требованиям пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.004 и быть оснащено средствами пожаротушения по ГОСТ 12.4.009. Требования электробезопасности при работе с приборами — по ГОСТ 12.1.019 и ГОСТ 12.2.007.0.

Приложение А
(рекомендуемое)

Экспертный лист

Дата «____»_____ 20 г
Фамилия, инициалы эксперта (дегустатора) _____
Наименование организации _____
Цель органолептической оценки_____

№ пробы, код	Органолептические показатели продуктов маслоделия								Общий балл	Примечания
	Вкус и запах (макс 10 баллов)		Консистенция и внешний вид (макс 5 баллов)		Цвет (макс 2 балла)		Упаковка и маркировка (макс. 3 балла)			
	Характеристика	Балл	Характеристика	Балл	Характеристика	Балл	Характеристика	Балл		

Подпись_____

Приложение Б
(обязательное)

Шкалы балльной оценки органолептических показателей молочного жира, масла и масляной пасты из коровьего молока

Б.1 Шкала оценки органолептических показателей, упаковки и маркировки сливочного масла и масляной пасты приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование и характеристика показателя		Оценка, баллы
Вкус и запах (10 баллов)		
Отличный	Для сладко-сливочных масла и масляной пасты — выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочных масла и масляной пасты — выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов	10
Хороший	Для сладко-сливочных масла и масляной пасты — выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочных масла и масляной пасты — выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный	9
Удовлетворительный	Для сладко-сливочных масла и масляной пасты — недостаточно выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочных масла и масляной пасты — недостаточно выраженный кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов	8
Невыраженный (пустой)	Для сладко-сливочных масла и масляной пасты — сливочный и пастеризации. Для кисло-сливочных масла и масляной пасты — сливочный и кисломолочный	7
Наличие привкусов	Для сладко-сливочных и кисло-сливочных масла и масляной пасты: - излишне выраженный привкус пастеризации - слабый кормовой привкус - слабый пригорелый привкус - привкус растопленного (топленого) масла	 7 6 5 5
Слабый салистый, слабый олеистый		4
Кислый вкус для сладко-сливочного масла и масляной пасты и излишне кислый для кисло-сливочного масла и масляной пасты		3
Слабый затхлый, лежалый		3
Незначительная горечь		2
Слабый окисленный		1
Консистенция и внешний вид (5 баллов)		
Отличная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид; термоустойчивость не менее — 0,86	5
Хорошая	Плотная, однородная, но недостаточно пластичная, поверхность на срезе слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость — не менее 0,75	4
Удовлетворительная	Недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги; слабо крошливая и слабо рыхлая или слабо слоистая; термоустойчивость — не менее 0,70	3
Неоднородная, липкая; слабовыраженные мягкая и засаленная		2
Капли свободной влаги на срезе масла (невработанная влага)		1
Цвет (2 балла)		
Однородный		2
Неоднородный		1
Упаковка и маркировка (3 балла)		
Хорошая	Упаковка правильная, маркировка четкая	3
Удовлетворительная	Поверхность продукта в упаковке слегка неровная	2
Примечание – Подсырное масло со слабовыраженным привкусом сыворотки оценивают 5 баллами.		

Б.2 Результаты оценки в баллах суммируют, на основании общей оценки определяют органолептические показатели продукта.

Масло и масляная паста, получившие общую оценку менее 11 баллов, в т.ч. за вкус и запах менее пяти баллов, за консистенцию менее трех баллов, за цвет менее одного балла, за упаковку и маркировку менее двух баллов, к реализации не допускаются.

Реализации не подлежат масло и масляная паста, имеющие:

- вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и другие привкусы и запахи, нехарактерные для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, нерастворившуюся соль и излишне соленый вкус в соленом масле;
- консистенцию – засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,70;
- цвет – неоднородный;
- упаковку и маркировку – недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку.

Б.3 Шкала оценки органолептических показателей, упаковки и маркировки топленого масла и молочного жира приведена в таблице Б.2.

Таблица Б.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
Удовлетво-рительный	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
Слабый салистый, слабый олеистый			4
Слабый затхлый, лежалый			3
Незначительная горечь			2
Слабый окисленный			1
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
Неоднородная			2
Цвет (2 балла)			
От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе			2
Неоднородный			1

Окончание таблицы Б.2

Наименование и характеристика показателя		Оценка (баллы)
Упаковка и маркировка (3 балла)		
Хорошая	Упаковка правильная, маркировка четкая	3
Удовлетворительная	Незначительные дефекты в упаковке	2
Неудовлетворительная	существенные дефекты в упаковке	1
Примечание — Топленое масло и молочный жир в расплавленном виде — прозрачные, без осадка.		

Б.4 Результаты органолептических показателей топленого масла и молочного жира в баллах суммируют и на основании общей оценки определяют органолептические показатели 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.

Реализации не подлежат топленое масло и молочный жир, имеющие:

- вкус и запах — горький, прогорклый, затхлый, олеистый, салистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и другие привкусы и запахи, нехарактерные для топленого масла и молочного жира;
- консистенцию — с осадком в расплавленном виде;
- цвет — не соответствующий характеристике для данного наименования продукта;
- маркировку и упаковку — недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную упаковку, плесень на продукте и упаковке.

Б.5 Шкала оценки органолептических показателей, упаковки и маркировки сливочного масла и масляной пасты с вкусовыми компонентами приведена в таблице Б.3.

Б.6 Органолептические показатели сливочного масла и масляной пасты с вкусовыми компонентами (в баллах) суммируют, на основании общей оценки определяют их органолептические показатели. Общая оценка продукта 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.

Таблица Б.3

Наименование и характеристика показателя	Оценка
Вкус и запах (10 баллов)	
Сливочный, с выраженным вкусом и запахом вкусовых компонентов или их смеси; сладкий — для масла десертного назначения; умеренно соленый — для масла закусочного назначения	10
Сливочный, но недостаточно выраженный сладкий или соленый вкус и привкус вкусовых компонентов или их смеси	9
Выраженный сладкий или соленый вкус и привкус вкусовых компонентов 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 вкусовых компонентов или их смеси	7
Невыраженные сливочный вкус и запах, сладкий или соленый вкус и привкус вкусовых компонентов или их смеси	6—5
Излишне выраженные сладкий или соленый вкус и привкус вкусовых компонентов или их смеси или недостаточно сочетающийся привкус ароматизаторов, специй, приправ, пряностей	6—5
Слабый салистый, слабый олеистый	4
Кислый вкус	3
Слабый затхлый, лежалый	3
Незначительная горечь	2
Слабый окисленный	1
Консистенция и внешний вид (5 баллов)	
Пластичная, однородная, поверхность блестящая или слабо блестящая, на срезе сухая или с наличием мельчайших капелек влаги; с включениями частиц вкусового компонента или их смеси — для масла с фруктами, ягодами, закусочного назначения	5
Однородная, но недостаточно пластичная, с наличием мельчайших капелек влаги на срезе; матовая поверхность	4
Слабо мучнистая, слабо крошливая, слабо рыхлая, слабослоистая, слабо мягкая	3
Неоднородная, липкая; слабо выраженная засаленная	2
Капли свободной влаги на срезе масла (невработанная влага)	1

Окончание таблицы Б.3

Наименование и характеристика показателя	Оценка (баллы)
Цвет (2 балла)	
Обусловленный цветом добавленного вкусового компонента, однородный по всей массе; с мельчайшими вкраплениями частичек нерастворившегося какао — для масла десертного назначения с какао; с вкраплениями частиц вкусового компонента или их смеси — для масла с фруктами, ягодами, закусочного назначения	2
Неоднородный	1
Маркировка и упаковка (3 балла)	
Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая	3
Удовлетворительная: незначительная деформация	2
Неудовлетворительная: существенные дефекты в упаковке	1

Реализации не подлежит продукт, имеющий:

- 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, не соответствующий используемому компоненту цвет;
- неправильную, недостаточно четкую маркировку, наличие вмятин на поверхности упаковки, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную упаковку.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый Решением Совета Евразийской Экономической комиссии № 67 от 9 октября 2013 г.

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9 декабря 2011 г.

УДК 633.11:006.354 МКС 67.100.20

Ключевые слова: масло сливочное, масло топленое, жир молочный, паста масляная, органолептическая оценка, эксперт (дегустатор), баллы, общая терминология, общая оценка, шкала балльной оценки, протокол испытания, отобранный испытатель, отбор проб, вкус и запах, консистенция, внешний вид, цвет, упаковка и маркировка

Редактор *М.Е. Никулина*

Корректор *Л.С. Лысенко*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 18.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 2,33. Тираж 45 экз. Зак. 199.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru