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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 33648— 2022**

# ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

## Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

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

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протокол от 31 октября 2022 г. № 155-П)

За принятие стандарта 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 | ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 февраля 2023 г. № 104-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33648—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2023 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».*

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

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

МКС 67.200.10

**Поправка к ГОСТ 33648—2022 Жиры специального назначения. Общие технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 2 | ГОСТ 28414—98 | ГОСТ 28414—89 |

(ИУС № 9 2023 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

## Общие технические условия

Fat specialized function.
General specifications

**Дата введения — 2023—06—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, предназначенные для использования в домашней кулинарии, общественном питании, хлебопекарной, кондитерской и других отраслях пищевой промышленности.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

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

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7376 Картон гофрированный. Общие технические условия*

ГОСТ 7825 Масло соевое. Технические условия**

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 8988 Масло рапсовое. Технические условия***

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9218 Автомобильные транспортные средства для перевозки пищевых жидкостей. Технические требования и методы испытаний

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 10766 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52901—2007 «Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ 31760—2012 «Масло соевое. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ 31759—2012 «Масло рапсовое. Технические условия».

**Издание официальное**

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17151 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18677 Пломбы. Конструкция и размеры

ГОСТ 18848 Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 22477 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод определения перекисного числа

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28414—98 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

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

ГОСТ 30418 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка*

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31663 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31754 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот

ГОСТ 31757 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31933 Масла растительные. Методы определения кислотного числа

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

ГОСТ 32122 Масла растительные. Определение хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32189 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ 33441 Масла растительные. Определение показателей качества и безопасности методом спектроскопии в ближней инфракрасной области

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой

ГОСТ 34633 Продукция пищевая. Определение массовой доли хрома, железа, никеля, меди, цинка методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой

ГОСТ 34668 Продукция пищевая. Методы отбора и подготовка образцов (проб) для определения показателей безопасности

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 2859-1 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества*

ГОСТ ISO 3960 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке

ГОСТ ИСО 21569 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ISO 21571 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот**

ГОСТ ISO 27107 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке титрования

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 2859-1—2007 «Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2] и ГОСТ 18848, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

**жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные:** Жировые продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

[[1], глава 2, статья 2, пункт 3, подпункт 24]

3.2

**модификация растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации):** Химическое, или биохимическое, или физическое преобразование растительных масел и (или) жиров путем гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования или их комбинаций.

[[1], глава 2, статья 3, подпункт 5]

## 4 Классификация

Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные (далее — жиры), в зависимости от назначения подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

| Вид жира | Назначение |
|---|---|
| Кулинарный | Для использования в домашней кулинарии, сети общественного питания, хлебопекарной промышленности и других отраслях пищевой промышленности |
| Кондитерский | Для изготовления кондитерских изделий, использования в хлебопекарной промышленности и других отраслях пищевой промышленности |
| Хлебопекарный | Для использования в хлебопекарной промышленности и других отраслях пищевой промышленности |

## 5 Технические требования

5.1 Жиры должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и (или) другой технической документации изготовителя с соблюдением требований, установленных в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристики для жиров | | |
|---|---|---|---|
| | кулинарных | кондитерских | хлебопекарных |
| Вкус * | Свойственный обезличенному жиру или внесенной композиции вкусоароматических веществ. Не допускаются посторонние привкусы | | |
| Запах * | Свойственный обезличенному жиру или внесенной композиции вкусоароматических веществ. Не допускаются посторонние запахи | | |
| Цвет при температуре 18 °С | От белого до желтого, равномерный по всей массе | | |
| Прозрачность * | Прозрачные в расплавленном состоянии | | |

*Окончание таблицы 2*

| Наименование показателя | Характеристики для жиров | | |
|---|---|---|---|
| | кулинарных | кондитерских | хлебопекарных |
| Консистенция при температуре 18 °С | Однородная, твердая, пластичная или мазеобразная, жидкая | Однородная, твердая, колющаяся или пластичная, мазеобразная, жидкая | Однородная, твердая, пластичная или мазеобразная, жидкая |
| * При температуре на 5 °С — 10 °С выше температуры плавления.<br>Примечание — При производстве кулинарных жиров с использованием недезодорированных животных жиров допускается слабый привкус и запах исходного животного жира. | | | |

5.2.2 По физико-химическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Значение показателя для жиров | | |
|---|---|---|---|
| | кулинарных | кондитерских | хлебопекарных |
| Массовая доля общего жира, %, не менее | 98,0 | | |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более | 2,0 | | |
| Кислотное число, мг КОН/г, не более | 0,6 | | |
| Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более | 2,0 * | | |
| Температура плавления **, °С | Не выше 38 | 28—42 | Не выше 42 |
| Трансизомеры жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более | 2,0 | | |
| * При выпуске с предприятия. На конец срока годности — в соответствии с требованиями [1].<br>** Для жиров жидкой консистенции — не нормируется.<br>Примечание — По согласованию с приобретателем температура плавления жиров может отличаться от установленной в настоящем стандарте в зависимости от применяемого приобретателем технологического оборудования и технологии изготовления продукции. | | | |

5.2.3 По требованию приобретателя допускается определять массовую долю твердых триглицеридов (твердого жира), и (или) твердость по Каминскому, и (или) температуру застывания.

5.2.4 Конкретные наименования жиров, органолептические показатели, значения физико-химических показателей, информация о пищевой ценности, максимальном содержании в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, сроки годности должны быть указаны в рецептуре и (или) другой технической документации изготовителя, разработанной в установленном порядке.

5.2.5 Показатели безопасности в жирах не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

5.2.6 Содержание пищевых добавок, ароматизаторов в жирах не должно превышать допустимых уровней, установленных в [3] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

### 5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам

5.3.1 Для изготовления жиров применяют следующее сырье, соответствующее требованиям, установленным в [1], [2], [4] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт:

- масло рапсовое по ГОСТ 8988;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;

- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло кокосовое по ГОСТ 10766;
- масло пальмовое по документам изготовителя, соответствующее требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт;
- масло пальмоядровое по документам изготовителя, соответствующее требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт;
- фракции растительных масел по документам изготовителя, соответствующие требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт;
- масла (жиры) гидрогенизированные по документам изготовителя, соответствующие требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт;
- масла (жиры) переэтерифицированные по документам изготовителя, соответствующие требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт;
- жиры животные топленые пищевые по ГОСТ 25292.

Допускается использование указанных и иных растительных масел, смесей растительных масел, продуктов модификации растительных масел по документам изготовителя, соответствующих требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья устанавливаются в рецептуре и (или) другой технической документации изготовителя на конкретный вид жира.

5.3.2 Все растительные масла, фракции растительных масел, животные топленые пищевые жиры, гидрогенизированные масла (жиры) и переэтерифицированные масла (жиры) и их смеси должны подвергаться рафинации и (или) дезодорации в технологическом процессе производства.

Допускается использование недезодорированных животных жиров при производстве кулинарных жиров при условии обеспечения качества продукта в соответствии с требованиями 5.2.

5.3.3 При производстве жиров допускается применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, по показателям безопасности соответствующих требованиям [3] или разрешенных для использования при производстве жиров нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

5.3.4 По показателям безопасности используемое сырье и другие пищевые ингредиенты должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [2], [4] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

### 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [5] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт, а также в документах изготовителя, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность жира в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.2 Жиры изготавливают упакованными в потребительскую упаковку и весовыми (упакованными непосредственно в транспортную упаковку).

5.4.3 Упакованные в потребительскую упаковку жиры изготавливают с одинаковой номинальной массой.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы для упакованных в потребительскую упаковку жиров, требования к партии — в соответствии с ГОСТ 8.579 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинальной массы не ограничиваются.

5.4.4 Жиры упаковывают брусками или брикетами номинальной массой от 200 до 1 000 г в пергамент по ГОСТ 1341, бумагу металлизированную упаковочную, фольгу алюминиевую каширированную

упаковочную, разрешенную к применению в установленном порядке, потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

5.4.5 Жир в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку:

- ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13511, ГОСТ 9142;
- ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033.

5.4.6 Весовые жиры упаковывают монолитом массой нетто от 1 до 25 кг в транспортную упаковку:

- ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13511, ГОСТ 9142;
- ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033.

Перед упаковыванием жира ящики должны быть изнутри выстланы подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, пленкой полиэтиленовой для упаковывания пищевой продукции марок М и Н по ГОСТ 10354, мешками-вкладышами из полимерных материалов по ГОСТ 19360 или другими полимерными пленками или мешками-вкладышами из полимерных материалов, соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Допускается применять вкладыши из картона гофрированного марки Т по ГОСТ 7376 при упаковывании весового жира в ящики из картона гофрированного. Клапаны картонных ящиков заклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

5.4.7 Весовые жиры жидкой консистенции упаковывают в:

- бидоны алюминиевые по ГОСТ 17151, фляги металлические, разрешенные для контакта с пищевой продукцией нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт;
- другие типы упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Бидоны и фляги с жиром должны быть выстланы мешками-вкладышами, плотно закрыты и опломбированы пломбами металлическими по ГОСТ 18677 или полиэтиленовыми по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

5.4.8 Масса жиров во флягах и бидонах — не более 35 кг.

5.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто жира в единице транспортной упаковки от номинального значения — по ГОСТ 8.579.

5.4.10 Упаковка и укупорочные средства должны быть чистыми, сухими и не должны иметь посторонних запахов.

5.4.11 Разрешается выпуск в обращение жиров наливом в специализированных контейнерах-цистернах и автотранспортных цистернах для пищевых жидкостей, оборудованных системой обогрева. Контейнеры-цистерны и автотранспортные цистерны для пищевых жидкостей должны быть подвергнуты санитарной обработке, не должны иметь посторонних запахов. Краны и люки должны быть запломбированы. Запрещается транспортирование жиров в контейнерах-цистернах и автотранспортных цистернах для пищевых жидкостей, в которых ранее находились непищевые грузы.

5.4.12 Упаковка жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

### 5.5 Маркировка

5.5.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

5.5.2 На потребительскую упаковку с жиром должна быть нанесена следующая информация:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- номинальная масса (масса нетто);
- массовая доля общего жира;
- пищевая ценность 100 г продукта (расчет энергетической ценности жира приведен в приложении А);
- состав (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, ароматизаторов);

- максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения, включая температуру хранения;
- сведения о содержании в продукции компонентов из ГМО (при наличии);
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для государств — членов ЕАЭС);
- обозначение настоящего стандарта.

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности жира при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки с жиром — по [1], [6], с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Верх» (в случае необходимости) — по ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, содержащую следующую информацию:
- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- номер партии (кроме продукции, транспортируемой в контейнерах-цистернах, автотранспортных цистернах);
- массу нетто единицы продукции для продукции, упакованной в потребительскую упаковку;
- общую массу нетто транспортной упаковки и количество единиц продукции для продукции, упакованной в потребительскую упаковку;
- массу нетто весового жира (для жиров жидкой консистенции, упакованных в бидоны и фляги, дополнительно указывается масса брутто);
- массовую долю общего жира;
- пищевую ценность 100 г продукта (для жира, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);
- состав (для жира, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);
- максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте;
- дату изготовления (число, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения, включая температуру хранения;
- сведения о содержании в продукции компонентов из ГМО (при наличии);
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для государств — членов ЕАЭС);
- обозначение настоящего стандарта.

5.5.4 Правила формирования наименования жира — в соответствии с [1] и приложением Б.

5.5.5 Маркировку наносят типографским способом на бумажную этикетку, или листок-вкладыш, или непосредственно на транспортную упаковку. Допускается на бумажной этикетке дату изготовления, номер партии жира проставлять отчетливым штампом или четким компостером.

5.5.6 Для жиров, перевозимых в контейнерах-цистернах и автотранспортных цистернах наливом, в товаросопроводительных документах должна содержаться следующая информация:
- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- номер партии;
- масса нетто;
- массовая доля общего жира;
- пищевая ценность 100 г продукта (расчет энергетической ценности жира приведен в приложении А);
- состав (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, ароматизаторов);
- максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте;

- дата изготовления (число, месяц, год);
- дата налива;
- срок годности;
- условия хранения, включая температуру хранения;
- сведения о содержании в продукции компонентов из ГМО (при наличии);
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для государств — членов ЕАЭС);
- обозначение настоящего стандарта.

5.5.7 Маркировка жира должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

5.5.8 Для жиров, изготовленных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция», или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов»*.

5.5.9 При необходимости маркировка жиров может содержать дополнительные сведения (товарный знак изготовителя, штриховой идентификационный код и другая дополнительная информация в соответствии с условиями договора на поставку продукции).

5.5.10 При поставках жира на экспорт маркировка должна соответствовать требованиям контрактов.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 32189 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

6.2 Жиры принимают партиями.

Партией считают определенное количество жира одного наименования, одинаково упакованного в упаковочные единицы, одного номинального количества, одной даты изготовления, изготовленного одним изготовителем, предназначенного к одновременной сдаче-приемке и оформленного одним документом о качестве и безопасности. Каждая партия жира должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6.3 Контроль содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира) и среднего содержимого партии жиров, пределов допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы, массы нетто жира, упакованного непосредственно в транспортную упаковку, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии до отбора средней пробы для анализа.

Для контроля содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира) и среднего содержимого партии жиров, упакованных в потребительскую упаковку, от каждой партии жира случайным образом отбирают выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 4.

Таблица 4

| Объем партии (количество упаковочных единиц) $N$, шт. | | | | | Объем выборки (количество упаковочных единиц) $n$, шт. | Приемочное число $c$ | Браковочное число $d$ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| От | 2 | до | 15 | включ. | 2 | 0 | 1 |
| От | 16 | до | 50 | включ. | 3 | 0 | 1 |
| От | 51 | до | 150 | включ. | 5 | 0 | 1 |
| От | 151 | до | 500 | включ. | 8 | 0 | 1 |
| От | 501 | до | 3 200 | включ. | 13 | 1 | 2 |
| От | 3 201 | до | 35 000 | включ. | 20 | 1 | 2 |

* Для стран Евразийского экономического союза маркировка должна содержать надпись «ГМО».

Партия упакованного жира по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованного жира)» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанному в маркировке;

б) количество браковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допустимых отрицательных отклонений согласно 5.4.3) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 6;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допустимых отрицательных отклонений согласно 5.4.3.

Примечание — Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира) и среднего содержимого партии осуществляется до проведения контроля органолептических, физико-химических, микробиологических и других показателей.

6.4 Допускается осуществлять выборку для определения содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира) и среднего содержимого партии в соответствии с планом выборочного контроля, установленным изготовителем с учетом требований ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества AQL = 2,5 %).

План выборочного контроля, построенного на основе ГОСТ ISO 2859-1, должен быть указан в документе изготовителя, устанавливающем порядок проведения технического измерительного контроля упакованных товаров.

6.5 Порядок и периодичность контроля жира по органолептическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности, наличию ГМО, содержанию пищевых добавок, ароматизаторов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному показателю проводят по нему повторный контроль на удвоенной выборке от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических и физико-химических показателей (массовых долей общего жира, влаги и летучих веществ, температуры плавления), твердости по Каминскому, температуры застывания — по ГОСТ 32189.

7.2 Определение кислотного числа — по ГОСТ 31933, ГОСТ 33441.

7.3 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593, ГОСТ 33441, ГОСТ ISO 3960, ГОСТ ISO 27107.

7.4 Отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 34668 или нормативным документам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт, минерализация проб — по ГОСТ 26929, ГОСТ 30538—97 (пункт 8.5.2.2).

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- никеля — по ГОСТ 28414—89 (приложение 3), ГОСТ 34633 или нормативным документам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Допускается определять массовую концентрацию никеля по ГОСТ 30178 со следующим дополнением:

- метод предназначен для определения массовой концентрации никеля в жировых продуктах в диапазоне от 0,2 до 3,0 мг/кг.

Абсолютная погрешность определения массовой концентрации никеля — ±0,09 мг/кг (абс.) ($P$ = 0,95).

Измерения проводят при длине волны линии поглощения никеля 440 нм (допускается проводить измерения при 540 нм).

7.6 Определение массовой доли трансизомеров жирных кислот — по ГОСТ 31754, ГОСТ 33441.

7.7 Определение содержания афлатоксина В1 — по ГОСТ 30711.

7.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 32122 или нормативным документам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

7.9 Отбор проб и подготовка к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ ISO 7218.

7.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.11 Определение наличия ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ISO 21571 или нормативным документам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

7.12 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161 или нормативным документам и методикам, утвержденным в установленном порядке, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт;
- стронция Sr-90 — по ГОСТ 32163 или нормативным документам и методикам, утвержденным в установленном порядке, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

7.13 Определение массовой доли твердых триглицеридов (твердого жира) — по ГОСТ 31757.

### 7.14 Определение массовой доли насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот

7.14.1 Определение жирнокислотного состава — по ГОСТ 30418, ГОСТ 31663.

7.14.2 Массовую долю насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот $М_{нжк}$, %, вычисляют по формуле:

$$М_{нжк} = \sum X_{i:0}, \quad (1)$$

где $\sum X_{i:0}$ — сумма массовых долей насыщенных жирных кислот, %;

$X_{i:0}$ — массовая доля каждой насыщенной жирной кислоты, %.

### 7.15 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира) и среднего содержимого партии упакованного жира с одинаковой номинальной массой

7.15.1 Содержимое упаковочной единицы (массу упакованного жира) определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.3, с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.3.

**7.15.2 Измерительное оборудование**

Действительная масса упакованного жира с одинаковой номинальной массой определяется на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 5.

Таблица 5

| Диапазон взвешивания, г | | | | | Дискретность весов *d*, не более, г |
|---|---|---|---|---|---|
| От | 10 | до | 50, | не включая 50 | 0,2 |
| От | 50 | до | 150, | не включая 150 | 0,5 |
| От | 150 | до | 500, | не включая 500 | 1,0 |
| От | 500 | до | 2 500, | не включая 2 500 | 2,0 |
| От | 2 500 | до | 10 000 | | 5,0 |

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

**7.15.3 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира)**

Массу упакованного жира $m_i$ для каждой упаковочной единицы определяют по формуле:

$$m_i = m_{брi} - m_{тараi}, \quad (2)$$

где $m_{брi}$ — значение массы $i$-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{тараi}$ — значение массы потребительской упаковки и (или) упаковочного материала $i$-й упаковочной единицы.

**7.15.4 Определение среднего содержимого партии упакованного жира**

На основании значений содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира) $m_i$ рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии) по формуле:

$$\bar{m}_д = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (3)$$

где $m_i$ — значение массы $i$-й упаковочной единицы, г;

$n$ — объем выборки согласно 6.3 или 6.4 (план выборочного контроля, построенный на основе ГОСТ ISO 2859-1).

Полученные значения сравнивают с номинальной массой и проверяют соблюдение критерия приемки партии по перечислению а) 6.3.

Контроль среднего содержимого партии упакованного жира на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

**7.15.5 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы**

Для партии упакованного жира рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$ по формулам:

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \quad (4)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (5)$$

где $K_{ном}$ — номинальная масса упакованного жира, г;

$T$ — предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы по 5.4.3, г.

Значения содержимого упаковочной единицы (массы упакованного жира) по 7.15.3 сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого $x_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $x_{доп}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами плана выборочного контроля согласно 6.3 или 6.4 (план, построенный на основе ГОСТ ISO 2859-1), а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии по перечислениям б), в) 6.3.

7.15.6 Действительная масса весового жира, упаковываемого в транспортную упаковку, определяется на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

7.15.7 Качество упаковывания и соответствие маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки, отобранной по 6.3, 6.4.

7.16 Определение содержания пищевых добавок, ароматизаторов осуществляют по документам, включенным в [7], содержащим правила и методы исследований (испытаний) и измерений, необходимые для исполнения требований [3], или по нормативным документам, действующим на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт. При отсутствии соответствующих методов до момента их разработки — по закладке (согласно рецептуре) с использованием весов по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

7.17 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке нормативным документам на методы, методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость испытаний при их использовании, а также по документам, включенным в [8], [9], содержащим правила и методы исследований (испытаний) и измерений, необходимые для исполнения требований [1], [2].

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Жир транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с требованиями, установленными в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Допускается транспортировать жир по согласованию с приобретателем:

- автотранспортом без специального оборудования для охлаждения;
- в открытых транспортных средствах с обязательным укрытием ящиков (бочек) брезентом или другими материалами.

8.2 Допускается транспортирование жира в ящиках из гофрированного картона и ящиках из картона и комбинированных материалов, в универсальных крытых вагонах и универсальных контейнерах, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем для транспортирования жира, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств) и от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона).

Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию жира определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности жира в течение установленного изготовителем срока годности.

8.3 Разрешается выпуск в обращение жиров наливом в контейнерах-цистернах и автотранспортных цистернах для пищевых жидкостей, оборудованных системой обогрева, по ГОСТ 9218.

Жир до налива в специализированные контейнеры-цистерны и автотранспортные цистерны для пищевых жидкостей, оборудованные системой обогрева, следует хранить в среде азота в закрытых емкостях из нержавеющей стали, разрешенной для контакта с пищевой продукцией нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Жир наливом транспортируют в среде азота в специализированных контейнерах-цистернах и автотранспортных цистернах для пищевых жидкостей, резервуары которых изготовлены из нержавеющей стали или материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт, и оборудованы системой обогрева.

8.4 Налив жира в специализированные контейнеры-цистерны и автотранспортные цистерны осуществляют способом, исключающим его аэрацию. Температура жира при наливе в транспортную упаковку должна быть на 10 °С — 15 °С выше температуры плавления этого жира.

8.5 Транспортирование ящиков с жиром транспортными пакетами осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

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

8.7 Жир рекомендуется хранить при температуре, обеспечивающей сохранность продукта в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Конкретные значения нижнего отрицательного и верхнего положительного пределов температур устанавливает изготовитель в зависимости от состава и назначения продукта.

Не допускается хранение жира вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

8.8 Срок годности и условия хранения жира устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт, с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям настоящего стандарта, [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, в котором введен в действие настоящий стандарт.

Рекомендуемые сроки годности жира в зависимости от температуры хранения при относительной влажности воздуха не более 80 % приведены в приложении В.

## 9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие жира требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

## Приложение А
## (справочное)

## Расчет энергетической ценности жира

А.1 Энергетическую ценность ЭЦ (калорийность), ккал/100 г, вычисляют по формуле

$$ЭЦ = 9\ (100 - W),$$

где 9 — коэффициент энергетической ценности для жиров, ккал/г;

$W$ — массовая доля влаги и летучих веществ, %, — по ГОСТ 32189;

$(100 - W)$ — массовая доля жира, полученная расчетным методом, %.

А.2 Энергетическую ценность ЭЦ, кДж/100 г, вычисляют по формуле

$$ЭЦ = 37\ (100 - W),$$

где 37 — коэффициент энергетической ценности для жиров, кДж/г;

$W$ — массовая доля влаги и летучих веществ, %, — по ГОСТ 32189;

$(100 - W)$ — массовая доля жира, полученная расчетным методом, %.

**Приложение Б**
**(справочное)**

## Правила формирования наименования жира

В наименовании жира указывают «Жир специального назначения» с указанием вида жира в зависимости от его назначения.

Допускается указывать наименование жира в соответствии с назначением используемого жира без указания наименования объекта технического регулирования — «Жир специального назначения». Наименование жира может быть дополнено придуманным названием и (или) фирменным наименованием.

***Примеры***

***1 Жир специального назначения хлебопекарный.***

***2 Жир хлебопекарный.***

***3 Жир специального назначения кондитерский «Вегpаса».***

***4 Жир кондитерский «Вегpаса».***

***5 Жир кондитерский.***

***6 Жир кулинарный.***

***7 Жир кулинарный «Фритюрный».***

## Приложение В
## (справочное)

## Рекомендуемые сроки годности жира

В.1 Рекомендуемые сроки годности жира в зависимости от температуры хранения при относительной влажности воздуха не более 80 % с даты изготовления указаны в таблице В.1.

Таблица В.1

| Температура хранения, °С | | | | | Рекомендуемые сроки годности жира, мес | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | кулинарного, хлебопекарного | кондитерского |
| От | минус 20 | до | 0 | | 6 | 12 |
| Св. | 0 | до | 4 | включ. | 4 | 9 |
| » | 4 | » | 10 | » | 2 | 6 |
| » | 10 | » | 15 | » | 1 | 4,5 |
| » | 15 | » | 20 | » | — | 3 |

## Библиография


[1] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

[2] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

[5] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[6] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[7] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 07.02.2018 № 21

[8] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 29.03.2022 № 53

[9] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 № 236

УДК 664.315:006.354 МКС 67.200.10

Ключевые слова: жиры специального назначения, технические условия, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 22.02.2023. Подписано в печать 27.02.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч-изд. л. 2,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

**МКС 67.200.10**

**Поправка к ГОСТ 33648—2022 Жиры специального назначения. Общие технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 2 | ГОСТ 28414—98 | ГОСТ 28414—89 |

(ИУС № 9 2023 г.)

gost.e-ecolog.ru