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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 35257— 2025

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО НЕТЕМПЕРИРУЕМЫЕ ЛАУРИНОВОГО ТИПА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

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 Некоммерческой организацией «Масложировой союз России» (НО «МЖСР»)

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 апреля 2025 г. № 184-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	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	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 июня 2025 г. № 623-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35257—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2026 г.

5 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», 2025



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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО НЕТЕМПЕРИРУЕМЫЕ ЛАУРИНОВОГО ТИПА

Технические условия

Cocoa butter non-tempered substitutes of lauric type. Specifications

Дата введения — 2026—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на нетемперируемые заменители масла какао лауринового типа (далее — ЗМК лауринового типа), предназначенные для использования при производстве пищевой продукции в различных отраслях пищевой промышленности.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные 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 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 19708 Модификация растительных масел, животных жиров и жирных кислот. Термины и определения

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21314 Масла растительные. Производство. Термины и определения

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 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

Издание официальное

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—89 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 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

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 6579-1:2017) Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода *Salmonella*. Часть 1. Обнаружение *Salmonella spp*

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

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 31756 (ISO 6885:2006) Жиры и масла животные и растительные. Определение анизидинового числа

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31933 Масла растительные. Методы определения кислотного числа

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 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32189—2013 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 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

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

ГОСТ 34900 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания 2-монохлорпропандиола и эфиров жирных кислот 2-монохлорпропандиола, 3-монохлорпропандиола и эфиров

жирных кислот 3-монохлорпропандиола и глицидиловых эфиров жирных кислот с применением ферментативного гидролиза

ГОСТ 35227 Масло пальмоядровое и его фракции рафинированные дезодорированные. Общие технические условия

ГОСТ ISO 662 Жиры и масла животные и растительные. Определение массовой доли влаги и летучих веществ

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

ГОСТ ISO 6321 Жиры и масла животные и растительные. Определение температуры плавления в открытых капиллярах. Температура скольжения

ГОСТ ISO 8294 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания меди, железа и никеля. Метод атомно-абсорбционной спектрометрии с применением графитовой печи

ГОСТ ISO/IEC 17025 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ ISO 18363-1 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерения содержания 3-МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола

ГОСТ ISO 18363-2 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 2. Метод с использованием медленной щелочной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола

ГОСТ ISO 18363-3 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 3. Метод с использованием кислотной переэтерификации и измерение содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола

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 документ, 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 18848, ГОСТ 19708, ГОСТ 21314, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1

заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа: Продукты с массовой долей жира не менее 99 %, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40 % массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов**.

* Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

** См. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (статья 2, пункт 3, подпункт 30).

4 Технические требования

4.1 ЗМК лауринового типа должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по документам изготовителя с соблюдением требований, установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и договорах на их поставку.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.2 Показатели и характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям ЗМК лауринового типа должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус* и запах*	Обезличенные или свойственные внесенным ароматизаторам. Не допускаются посторонние вкусы и запахи
Цвет при температуре (20 ± 2) °С	От белого до светло-желтого
Прозрачность*	Прозрачные в расплавленном состоянии
Консистенция при температуре (20 ± 2) °С	Однородная, твердая
* Определяют при температуре на 10 °С—15 °С выше температуры плавления.	

4.2.2 По физико-химическим показателям ЗМК лауринового типа должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	99,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	1,0
Массовая доля лауриновой кислоты от суммы жирных кислот, %, не менее	40
Температура плавления, °С, не более	40
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более: - на дату изготовления - на конец срока годности	 2,0 10,0
Анизидиновое число, у. е., не более	3,0

4.2.3 Содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, никель), пестицидов [ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты], микотоксинов (афлатоксин B_1), радионуклидов (цезий Cs-137, стронций Sr-90), трансизомеров жирных кислот, глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол, кислотного числа, а также микробиологические показатели [патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), дрожжи, плесени] в ЗМК лауринового типа не должны превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для производства ЗМК лауринового типа используют следующее сырье:

- фракции пальмоядрового масла по ГОСТ 35227 или по документам изготовителя с уровнем требований, не ниже установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- масла (жиры) гидрогенизированные, получаемые из пальмоядрового масла и/или фракций пальмоядрового масла, и/или кокосового масла с массовой долей лауриновой кислоты от суммы жирных кислот не менее 40 % по документам изготовителя с уровнем требований, не ниже установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- масла (жиры) переэтерифицированные, получаемые из пальмоядрового масла и/или фракций пальмоядрового масла и/или кокосового масла с массовой долей лауриновой кислоты от суммы жирных кислот не менее 40 % по документам изготовителя с уровнем требований, не ниже установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.3.2 Используемое сырье должно подвергаться рафинации по полному или частичному циклу, включая дезодорацию, в технологическом процессе производства.

4.3.3 При производстве ЗМК лауринового типа допускается применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.3.4 Допускается применение пищевых добавок при производстве ЗМК лауринового типа, если они предназначены только для изготовления пищевой продукции, для которой техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, разрешено применение данных пищевых добавок.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка единицы упаковки ЗМК лауринового типа должна соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.4.2 Маркировка единицы транспортной упаковки ЗМК лауринового типа должна содержать следующую информацию:

- наименование продукции;
- состав [в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с указанием пищевых добавок, ароматизаторов (при применении)];
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание жиров) в 100 г продукции (расчет энергетической ценности приведен в приложении Б);
- максимальное содержание в жировой фазе ЗМК лауринового типа насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте;
- дату изготовления;
- дату налива (при транспортировании наливом в контейнерах-цистернах, автомобильных цистернах);
- массу нетто;
- срок годности;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производств(а) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- условия хранения;
- номер партии;
- номер упаковочной единицы (при наличии), кроме продукции, транспортируемой наливом в контейнерах-цистернах, автомобильных цистернах;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о наличии в продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО)*;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт** (при наличии).

4.4.3 Маркировку наносят непосредственно на транспортную упаковку и/или этикетку и/или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке. Для ЗМК лауринового типа, транспортируемых наливом, маркировка должна содержаться в товаросопроводительных документах.

4.4.4 При необходимости маркировка единицы упаковки ЗМК лауринового типа может содержать дополнительные сведения.

4.4.5 На каждую единицу транспортной упаковки наносят манипуляционные надписи или знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги» по ГОСТ 14192.

4.4.6 Для продукции в полимерной упаковке дополнительно наносят манипуляционный знак или надпись «Хрупкое. Осторожно» по ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка и укупорочные средства должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха, обеспечивать сохранность ЗМК лауринового типа в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения и соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.5.2 ЗМК лауринового типа выпускают в обращение в фасованном виде — упакованными в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 и ГОСТ 34033 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.3 Перед упаковыванием ЗМК лауринового типа ящики должны быть выстланы полиэтиленовой пленкой для упаковывания пищевых продуктов марок М и Н по ГОСТ 10354, пакетами из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, мешками-вкладышами из полимерных материалов по ГОСТ 19360 или другими полимерными пленками либо мешками-вкладышами из полимерных материалов, соответствующими требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.4 Клапаны картонных ящиков заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или другой клеевой лентой, соответствующей требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.5 Допускается использование других типов упаковки и укупорочных средств, соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

---

* Если изготовитель при производстве ЗМК лауринового типа не использовал ГМО, то содержание в них 0,9 % и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такие ЗМК лауринового типа не относятся к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке таких ЗМК лауринового типа сведения о наличии ГМО не указывают.

** Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.5.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

4.5.7 Допускается выпуск в обращение ЗМК лауринового типа наливом.

4.5.8 Упаковка ЗМК лауринового типа, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Приемку ЗМК лауринового типа осуществляют по результатам проведения производственного контроля и включенных в него приемо-сдаточных испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта и ГОСТ 32189—2013 (раздел 4).

5.2 ЗМК лауринового типа принимают партиями. Каждая партия ЗМК лауринового типа должна быть оформлена товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

5.3 Приемо-сдаточные испытания ЗМК лауринового типа проводят на соответствие показателям, установленным в 4.2, а также требованиям 4.4 и 4.5 в технологическом процессе производства, включая упаковку (фасовку), при передаче на склад и хранении на складе по программе производственного контроля в соответствии с требованиями настоящего стандарта, а также требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.4 Приемо-сдаточные испытания сырья проводят в рамках входного контроля по программе производственного контроля в соответствии с требованиями настоящего стандарта, а также требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб

Отбор проб — по ГОСТ 32189—2013 (подраздел 5.1).

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

Отбор проб и подготовка их к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669 и ГОСТ 31904.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32189—2013 (подразделы 5.2, 5.3).

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 32189—2013 (подраздел 5.14).

6.4 Определение массовой доли влаги и летучих веществ — по ГОСТ 32189—2013 (подраздел 5.8), ГОСТ ISO 662.

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

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

6.7 Определение температуры плавления — по ГОСТ 32189—2013 (подраздел 5.15), ГОСТ ISO 6321.

6.8 Определение анизидинового числа — по ГОСТ 31756, ГОСТ 33441.

6.9 Определение токсичных элементов по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 33824;
- никеля — по ГОСТ 28414—89 (приложение 3), ГОСТ 34633, ГОСТ ISO 8294.

6.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32122*.

6.11 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161;
- стронция Sr-90 — по ГОСТ 32163.

6.12 Определение содержания афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- количество БГКП** (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12.

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

6.15 Определение массовой доли насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот

6.15.1 Определение жирно-кислотного состава — по ГОСТ 30418, ГОСТ 31663.

6.15.2 Массовую долю насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот $M_{нжк}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{нжк} = \Sigma X_{i:0}, \quad (1)$$

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

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

6.16 Определение глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол — по ГОСТ 34900, ГОСТ ISO 18363-1, ГОСТ ISO 18363-2, ГОСТ ISO 18363-3.

6.17 Определение наличия ГМО — по ГОСТ 34150.

6.18 Допускается осуществлять отбор проб и контроль показателей по другим утвержденным в установленном порядке нормативным документам на методы исследований (испытаний) и измерений, методикам исследований (испытаний) и измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний при их использовании, а также включенным в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, или с использованием иных методов исследований (испытаний) и измерений, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.19 В случае наличия двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины при возникновении спорных ситуаций арбитражную методику измерения определяют соглашением заинтересованных юридических лиц.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование ЗМК лауринового типа осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

---

* Так как данный метод не распространяется на ЗМК лауринового типа, он должен быть валидирован лабораторией в соответствии с требованиями ГОСТ ISO/IEC 17025.

** БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

7.2 Допускается транспортирование упакованных в транспортную упаковку ЗМК лауринового типа в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию ЗМК лауринового типа определяет грузоотправитель с учетом обеспечения его сохранности и безопасности в течение установленного изготовителем срока годности.

7.3 Транспортирование ящиков с ЗМК лауринового типа транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663.

7.4 Транспортирование наливом ЗМК лауринового типа осуществляют автомобильным транспортом в специализированных автомобильных цистернах и контейнерах-цистернах, допущенных для транспортирования пищевой продукции либо иной масложировой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и оборудованных системой обогрева.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7.5 Котлы цистерн должны быть изготовлены из нержавеющей стали или других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7.6 Специализированные автомобильные цистерны, контейнеры-цистерны для транспортирования ЗМК лауринового типа должны быть тщательно очищены от остатков ранее транспортируемого груза, промыты, пропарены и высушены.

7.7 Налив ЗМК лауринового типа в специализированные автомобильные цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, снижающим его аэрацию.

7.8 Условия хранения ЗМК лауринового типа устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7.9 Срок годности ЗМК лауринового типа устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7.10 Транспортирование и хранение ЗМК лауринового типа, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ

Таблица А.1

Раздел/подраздел/пункт настоящего стандарта	Наименование технического регламента или нормативного правового акта	Страна СНГ
3, 4.1, 4.2.3, 4.3.1, 5.3, 5.4, 6.18, 7.1, 7.8, 7.9	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
3, 4.1, 4.2.3, 4.3.1, 4.4.1, 4.4.2, 4.5.1, 4.5.5, 5.3, 5.4, 6.18, 7.1, 7.4, 7.5, 7.8, 7.9	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»	AM, BY, KZ, KG, RU
3, 4.1, 4.2.3, 4.3.1, 4.4.1, 4.4.2, 4.5.1, 4.5.5, 5.3, 5.4, 7.1, 7.4, 7.5, 7.8, 7.9	Общий технический регламент UzTR.724-023:2020 «О безопасности масложировой продукции»	UZ
4.3.3, 4.3.4	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.4.1, 4.4.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.4.1, 4.4.2	Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
4.5.1, 4.5.5	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.5.1, 4.5.5	Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ

Приложение Б
(справочное)

Расчет энергетической ценности (калорийности)

Б.1 Энергетическую ценность ЭЦ, ккал/100 г, вычисляют по формуле

$$ЭЦ = 9 \cdot F, \quad (Б.1)$$

где 9 — коэффициент энергетической ценности для жиров, ккал/г;
F — массовая доля жира, %, — по ГОСТ 32189—2013 (подраздел 5.14).

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

$$ЭЦ = 37 \cdot F, \quad (Б.2)$$

где 37 — коэффициент энергетической ценности для жиров, кДж/г;
F — массовая доля жира, %, — по ГОСТ 32189—2013 (подраздел 5.14).

УДК 665.3:006.354 МКС 67.200.10

Ключевые слова: заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, технические требования, маркировка, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.Ю. Митрофанова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 01.07.2025. Подписано в печать 04.07.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,78.

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

gost.e-ecolog.ru