ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1890-2017

МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Общие технические условия

МАСЛА З КАРОВІНАГА МАЛАКА

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.25(083.74)(476) МКС 67.100.20

Ключевые слова: масло сливочное, масло топленое, сорт, классификация, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности, режимы хранения

ОКП РБ 10.51.30; 10.51.30.510

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации ТК BY 16 «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31 июля 2017 г. № 63

3 ВЗАМЕН СТБ 1890-2008

© Госстандарт, 2018

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
Общие технические условия

МАСЛА З КАРОВІНАГА МАЛАКА
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Butter from the cow milk
Generalspecification

Дата введения 2018-05-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на масло из коровьего молока, предназначенное для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1051-2012 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1598-2006 Молоко коровье сырое. Технические условия

СТБ 1748-2007 Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 2263-2016 Молоко обезжиренное – сырье. Технические условия

СТБ 2277-2016 Сливки-сырье. Технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

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

ГОСТ 334-73 Бумага масштабно-координатная. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 3309-84 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

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

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

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

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

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

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ EN 14083-2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

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

ГОСТ 17151-81 Посуда хозяйственная из листового алюминия. Общие технические условия

ГОСТ 18677-73 Пломбы. Конструкция и размеры

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

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

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

ГОСТ 23452-2015 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

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

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 27752-88 Часы электронно-механические кварцевые настольные, настенные и часы-будильники. Общие технические условия

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

ГОСТ 30347-2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus

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

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

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

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32219-2013 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться действующими взамен ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 029, ТР ТС 033, СТБ 1748 (в части, не противоречащей ТР ТС 033).

4 Классификация

4.1 Масло в зависимости от технологии изготовления и от массовой доли жира подразделяют на:

– сливочное;

– топленое.

4.2 Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии и сырьевого состава подразделяют на:

– сладкосливочное: соленое или несоленое;

– кислосливочное: соленое или несоленое.

5 Технические требования

5.1 Масло должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено по типовой технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 033 и соблюдением требований, установленных санитарными правилами и нормами производства молока и молочных продуктов [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Масло по физико-химическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование масла	Наименование и норма показателя			
	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т
	жира	влаги	поваренной соли, не более	
Масло сладкосливочное: – несоленое – соленое	50,0 и более	46,0–14,0 45,0–13,0	– 1,0	Не более 30,0
Масло кислосливочное: – несоленое – соленое	50,0 и более	46,0–14,0 45,0–13,0	– 1,0	40,0–65,0
Топленое	Не менее 99,0	Не более 1,0	–	–

5.2.1.1 Температура масла при выпуске с предприятия и условия транспортирования должны соответствовать требованиям, указанным в 8.3.

5.2.1.2 Физико-химические показатели для масла «Любительское», «Крестьянское» и «Бутербродное» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т
	жира, не менее	влаги, не более	поваренной соли, не более	
Масло сладкосливочное «Любительское»: – несоленое – соленое	80,0 80,0	18,0 17,0	– 1,0	Не более 26,0
Масло кислосливочное «Любительское»: – несоленое – соленое	80,0 80,0	18,0 17,0	– 1,0	От 40,0 до 65,0
Масло сладкосливочное «Крестьянское»: – несоленое – соленое	72,5 72,5	25,0 24,0	– 1,0	Не более 26,0
Масло кислосливочное «Крестьянское»: – несоленое – соленое	72,5 72,5	25,0 24,0	– 1,0	От 40,0 до 65,0
Масло сладкосливочное «Бутербродное»: – несоленое	61,5	35,0	–	Не более 26,0
Масло кислосливочное «Бутербродное»: – несоленое	61,5	35,0	–	От 40,0 до 65,0

5.2.2 Массовая доля пищевого красителя каротина (при применении) – не более 0,0003 %.

5.2.3 Конкретные наименования сливочного масла, в том числе придуманные названия, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей в пределах норм, установленных настоящим стандартом, кроме приведенных в таблице 2, а также пищевая ценность и срок годности для конкретного наименования масла должны быть указаны в технологической инструкции изготовителя.

5.2.4 Масло по органолептическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика масла		
	сладкосливочного	кислосливочного	топленого
Вкус и запах	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов	Специфический, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов
	Умеренно соленый – для соленого масла		
Консистенция и внешний вид	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги; консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабокрошащаяся		Зернистая или плотная, гомогенная; в расплавленном виде прозрачная, без осадка
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе		

5.2.5 Органолептические показатели масла, а также его упаковку и маркировку оценивают по 20-балльной шкале в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика масла
Вкус и запах	10
Консистенция и внешний вид	5
Цвет	2
Упаковка и маркировка	3
Итого:	20

5.2.6 Шкала оценки органолептических показателей, упаковки и маркировки масла приведена в таблице 5.

Таблица 5

Показатель качества	Наименование масла	Характеристика показателя	Оценка
Вкус и запах (10 баллов)			
Отличный	Сладкосливочное	Выраженный сливочный, с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	10
	Кислосливочное	Сливочный, с выраженным кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов	10
	Топленое	Выраженный привкус, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	10
Хороший	Сладкосливочное	Выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	9
	Кислосливочное	Выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов	9
	Топленое	Привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	9
Удовлетворительный	Сладкосливочное	Недостаточно выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов	8
	Кислосливочное	Недостаточно выраженный кисломолочный вкус, без посторонних привкусов и запахов	8
	Топленое	Недостаточно выраженный привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	8

Окончание таблицы 5

Показатель качества	Наименование масла	Характеристика показателя	Оценка
Невыраженный (пустой)	Сладкосливочное	Сливочный и пастеризации	7
	Кислосливочное	Сливочный и кисломолочный	7
	Топленое	Вытопленного молочного жира	6
С наличием привкусов	Сладкосливочное	Излишне выраженного привкуса пастеризации	7
	Кислосливочное		7
	Сладкосливочное	Слабокормового	6
	Кислосливочное		6
	Сладкосливочное	Растопленного (топленого) масла	5
	Кислосливочное		5
	Топленое	Слабого постороннего	5
Консистенция и внешний вид (5 баллов)			
Отличный	Сладкосливочное и кислосливочное	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид; термоустойчивость – не менее 0,8	5
	Топленое	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде прозрачная, без осадка	5
Хороший	Сладкосливочное и кислосливочное	Плотная, однородная, но недостаточно пластичная; поверхность на срезе слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мелких капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость – не менее 0,75	4
	Топленое	Для зернистой – недостаточно однородная; для гомогенной – недостаточно однородная и/или с наличием слабой мучнистости; в расплавленном виде – прозрачная, без осадка	4
Удовлетворительный	Сладкосливочное и кислосливочное	Недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе матовая, с наличием мелких капелек влаги; слабокрошащаяся; термоустойчивость – не менее 0,7	3
	Топленое	Для зернистой – мажущаяся, комковатая или с наличием жидкого жира; для гомогенной – недостаточно плотная, мягкая; в расплавленном виде – прозрачная, без осадка	3
Цвет (2 балла)			
Характерный для сливочного масла	Сладкосливочное и кислосливочное	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе	2
	Сладкосливочное и кислосливочное	От светло-желтого до желтого, незначительная неоднородность по всей массе	1
	Топленое	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе	2
Маркировка и упаковка (3 балла)			
Хорошая	Сладкосливочное и кислосливочное	Упаковка правильная, маркировка четкая	3
	Топленое		3
Удовлетворительная	Сладкосливочное и кислосливочное	Поверхность масла в упаковке слегка неровная	2
	Топленое		2

Примечания

1 Результаты оценки масла в баллах суммируют и на основании общей оценки определяют его качество.

2 Сливочное масло, получившее общую оценку менее 12 баллов, в том числе за вкус и запах – менее 5 баллов, за консистенцию – менее 3 баллов, за цвет – менее 2 баллов, за упаковку и маркировку – менее 2 баллов, термоустойчивостью – ниже 0,7, не подлежит реализации.

5.2.7 В зависимости от органолептической оценки сливочное масло подразделяют на сорта: высший и первый.

5.2.8 Балльная оценка сливочного масла с учетом его деления по сортам приведена в таблице 6.

Таблица 6

Сорт	Общая оценка	Оценка, не менее			
		вкуса и запаха	консистенции	цвета	упаковки и маркировки
Высший	16–20	7	4	2	3
Первый	12–15	5	3	2	2

5.2.9 Реализации не подлежит масло, имеющее:

– вкус и запах: посторонний, пригорелый, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла; резко выраженный кормовой, кислый и излишне кислый, который подтверждается показателями кислотности плазмы по таблице 1, излишне соленый в соленом масле;

– консистенцию: засаленную, липкую, крошащуюся, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, с плохо вработанной влагой, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,7;

– цвет: неоднородный;

– упаковку и маркировку: недостаточно четкую маркировку, нарушение целостности упаковки, деформацию брикетов, вмятины на поверхности упаковки весового масла, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку.

5.2.10 Термоустойчивость сливочного масла должна быть от 0,7 до 1,0.

5.2.11 Кислотность жировой фазы масла должна быть не более 2,5 °К.

5.2.12 Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир.

5.2.13 По микробиологическим показателям масло должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 033, [2], [3].

5.2.14 Содержание в масле токсичных элементов, афлатоксина M_1, пестицидов, антибиотиков, диоксинов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, ТР ТС 033, [2], [3].

5.2.15 Содержание в масле радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [4].

5.2.16 Содержание в масле пищевых добавок (красителя пищевого) не должно превышать максимальные уровни, установленные в ТР ТС 021, ТР ТС 029, [5], [6].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления сливочного масла применяют:

– молоко коровье по СТБ 1598;

– молоко обезжиренное и сливки, полученные путем сепарирования коровьего молока по СТБ 1598;

– молоко обезжиренное-сырье по СТБ 2263;

– сливки-сырье по СТБ 2277;

– сливки подсырные;

– молоко сухое по СТБ 1858;

– продукт молочный сухой, полученный удалением воды путем сгущения и распылительной сушки из пастеризованной смеси обезжиренного молока и пахты;

– пахту, полученную при изготовлении сладкосливочного масла кислотностью не более 19 °Т;

– закваску молочнокислых микроорганизмов, предназначенную для изготовления кислосливочного масла;

– краситель пищевой – каротин (Е 160а);

– соль поваренную пищевую молотую нейодированную, не ниже сорта экстра, по ГОСТ 13830;

– воду питьевую по СТБ 1188, [7].

Для изготовления сливочного масла с массовой долей жира менее 70,0 % допускается использовать:

– пахту сухую;

– молоко обезжиренное сгущенное.

5.3.2 Для изготовления топленого масла применяют:

– масло сливочное, а также не соответствующее 5.2 по физико-химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции;

– масло сливочное подсырное;

– краситель пищевой – каротин (Е 160а).

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления масла, должно соответствовать требованиям ТНПА, ТР ТС 021, ТР ТС 029, ТР ТС 033, [2]–[6].

5.3.4 Допускается применение аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам и показателям безопасности, перечисленным в 5.3.1–5.3.2, отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства, соответствующего требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 029, ТР ТС 033, [2]–[6] и разрешенного к применению в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка масла в потребительской упаковке и способы ее доведения – в соответствии с требованиями ТР ТС 022, ТР ТС 033, СТБ 1100 (в части, не противоречащей ТР ТС 022, ТР ТС 033), СТБ 8019 (для фасованного масла) и настоящего стандарта.

5.4.2 На каждую единицу потребительской упаковки должны быть нанесены следующие информационные сведения:

– наименование масла;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированной на территории Евразийского экономического союза (при наличии);

– наименование и местонахождение упаковщика (при упаковывании масла не в месте его изготовления);

– товарный знак (при наличии);

– массовая доля жира, %;

– сорт;

– масса нетто масла в упаковочной единице, г или кг;

– состав;

– пищевая ценность.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г масла приведены в приложении А;

– условия хранения;

– срок годности;

– дата изготовления;

– дата упаковывания (для фасованного масла, если дата изготовления не совпадает с датой упаковывания или упаковывание производит упаковщик);

– обозначение настоящего стандарта;

– обозначение технологического документа изготовителя (на усмотрение изготовителя);

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– штриховой идентификационный код.

5.4.3 Маркировка транспортной (групповой) упаковки масла и способы ее доведения – в соответствии с требованиями ТР ТС 022, ТР ТС 033 и настоящего стандарта (для групповой упаковки способы доведения маркировки применительно к транспортной упаковке – с учетом требований СТБ 8019).

Маркировка транспортной (групповой) упаковки должна содержать следующие информационные сведения:

– наименование масла;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированной на территории Евразийского экономического союза (при наличии);

– наименование и местонахождение упаковщика (при упаковывании масла не в месте его изготовления);

– товарный знак (при наличии);

– массовую долю жира, %;

– сорт;

– состав (для весового масла);

– порядковый номер партии с начала каждого месяца с нарастающим итогом;

– порядковый номер ящика с начала каждого дня с нарастающим итогом;

– массу нетто масла в упаковочной единице и количество упаковочных единиц;

– массу нетто масла в транспортной (групповой) упаковке (массу брутто – на усмотрение изготовителя);

– условия хранения;

– срок годности;

– дату изготовления;

– дату упаковывания (для фасованного масла, если дата изготовления не совпадает с датой упаковывания или упаковывание производит упаковщик);

– пищевую ценность (для весового масла);

– обозначение настоящего стандарта;

– обозначение технологического документа изготовителя (на усмотрение изготовителя);

– манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры» по ГОСТ 14192, с указанием диапазона температур согласно 8.3;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для весового масла).

5.4.4 Маркировку на транспортную упаковку наносят:

– на одну из торцевых сторон ящика с маслом в потребительской упаковке, предназначенным для реализации;

– на обе торцевые стороны ящика с маслом в потребительской упаковке, предназначенным для хранения;

– на обе торцевые стороны ящика весового масла.

Допускается по согласованию с приобретателем наносить маркировку на одну из торцевых сторон ящика.

5.4.5 При маркировке кислосливочного масла приводят сведения о наличии сырья, содержащего компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).

5.5 Упаковка

5.5.1 Масло изготавливают в виде весового и фасованного продукта с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству фасованного масла, содержащегося в упаковочных единицах, его маркировке и партии фасованного масла – по ТР ТС 022, СТБ 8019.

5.5.2 Масло упаковывают в потребительскую упаковку и упаковочные материалы:

а) сливочное:

– брикетами в пергамент по ГОСТ 1341, фольгу каширированную упаковочную по ТНПА или ее заменители, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов;

– батончиками, упакованными в пленку полиэтиленовую наполненную или полимерные материалы по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов;

– стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена по ТНПА со съемными крышками из полимерных материалов или с крышками из алюминиевой фольги под термозаварку по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов;

– материал упаковочный линкавер по ТНПА, разрешенный к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов.

Для упаковывания может применяться потребительская упаковка в сувенирном и подарочном исполнениях;

б) топленое:

– стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена по ТНПА со съемными крышками из полимерных материалов или с крышками из алюминиевой фольги под термозаварку по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов;

– банки стеклянные по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов;

– банки металлические – по ГОСТ 5981.

5.5.3 Концы фольги, пергамента, линкавера в брикетах должны перекрывать друг друга.

Концы батончика должны быть зажаты металлическими клипсами по ТНПА.

5.5.4 Масса нетто масла в потребительской упаковке – от 10 до 1000 г.

5.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованного масла должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества устанавливает изготовитель (упаковщик).

5.5.6 Масло в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку:

– ящики из картона по ГОСТ 13511 – ГОСТ 13513, ГОСТ 13515, ГОСТ 13516, ГОСТ 16535.

Допускается масло в потребительской упаковке упаковывать в ящики, бывшие в употреблении. Ящики должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, с погашением старой маркировки.

5.5.7 В каждый ящик помещают масло в потребительской упаковке одной партии, одного наименования и с одинаковой массой нетто.

5.5.8 Масло в потребительской упаковке укладывают в ящики вплотную друг к другу рядами. Каждый горизонтальный ряд (при необходимости, кроме стеклянных банок) должен быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933 или из бумаги плотной по ГОСТ 8273.

5.5.9 Брикеты, стаканчики, коробочки и батончики с маслом массой нетто от 10 до 50 г перед упаковыванием в транспортную упаковку укладывают в ящики из картона или полимерных материалов массой нетто от 1 до 5 кг или объединяют в групповую упаковку при помощи термоусадочных пленок по ГОСТ 10354, ГОСТ 25951.

5.5.10 Весовое масло упаковывают в:

– ящики из картона по ГОСТ 13511 – ГОСТ 13513, ГОСТ 13515, ГОСТ 13516, ГОСТ 16535.

Допускается топленое масло, предназначенное для общественного питания или промышленной переработки на пищевые цели, упаковывать в:

– бидоны алюминиевые по ГОСТ 17151;

– фляги металлические по ГОСТ 5037;

– упаковку полимерную (банки и другие емкости с плотно закрывающимися крышками) по ТНПА, разрешенную к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов.

5.5.11 Перед упаковыванием весового масла картонные ящики выстилают упаковочным материалом. Для этой цели используют пергамент марки А по ГОСТ 1341, мешки-вкладыши из полимерных материалов по ТНПА. Упаковочный материал должен со всех сторон плотно покрывать весовое масло.

5.5.12 Ящики из картона должны быть оклеены лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 или полимерной лентой по ТНПА или прошиты металлическими скрепками по ТНПА.

5.5.13 Топленое масло в бидонах, флягах, банках полимерных и других емкостях с плотно закрывающимися крышками, должно быть плотно закрыто и опломбировано. Запорные устройства крышек пломбируют пломбами металлическими по ГОСТ 18677 или полиэтиленовыми по ТНПА. Для герметизации крышек бидонов алюминиевых и фляг металлических используют прокладки из резины пищевой по ТНПА или иных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.14 Масса нетто масла должна быть:

– в ящиках – до 20 кг;

– во флягах, бидонах, банках полимерных – до 35 кг.

5.5.15 Допускается упаковывать масло в потребительской упаковке в групповую упаковку – пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 или полиэтиленовую по ГОСТ 10354.

Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

Масло в транспортной (групповой) упаковке укладывают на поддоны по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке.

5.5.16 Потребительскую, транспортную (групповую) упаковку укупоривают способом, обеспечивающим качество и сохранность масла в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.17 Допускается применение других типов потребительской, транспортной (групповой) упаковки и укупорочных средств отечественного производства по ТНПА или зарубежного, разрешенных к применению в установленном порядке.

5.5.18 Упаковка и укупорочные средства должны соответствовать требованиям ТНПА, ТР ТС 005, [8], [9] и обеспечивать качество, безопасность и сохранность масла в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26809.2 и настоящему стандарту.

Определение партии – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26809.2, с учетом следующего дополнения для фасованного масла: имеющая одно и то же значение массы нетто.

6.2 Контроль качества упаковки и соответствия маркировки, органолептических показателей, массовых долей жира, влаги, пищевого красителя (каротина), массы нетто весового масла, содержимого упаковочной единицы фасованного масла (массы нетто), среднего содержимого партии фасованного масла, соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества и температуры масла при выпуске с предприятия осуществляют в каждой партии.

6.2.1 Для контроля фасованного масла по показателям «содержимое упаковочной единицы (массы нетто)» и «среднее содержимое партии фасованного масла» от каждой партии отбирают случайную выборку, используя план выборочного контроля по СТБ 8035 или иной план выборочного контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859–1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %).

Партию фасованного масла по данным показателям принимают при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества (массы нетто);

– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по СТБ 8035 или ГОСТ ISO 2859-1;

– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по СТБ 8019.

6.3 Контроль термоустойчивости и кислотности жировой фазы проводят не менее одного раза в месяц.

6.4 Массовую долю поваренной соли (для сливочного соленого масла) контролируют не реже одного раза в месяц и при возникновении разногласий в оценке качества масла.

6.5 Титруемую кислотность молочной плазмы определяют при возникновении разногласий в оценке качества сливочного масла.

6.6 Контроль жировой фазы масла осуществляют при возникновении разногласий в оценке его качества или в случае обоснованного предположения о фальсификации растительными жирами.

6.7 Контроль микробиологических показателей (мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек, плесневых грибов и дрожжей) осуществляют в соответствии с [10].

6.8 Контроль содержания токсичных элементов, диоксинов, афлатоксина M_1, пестицидов и антибиотиков, S. aureus, бактерий L. monocytogenes, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, ГМО (при наличии их в сырье) осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью контроля, установленными изготовителем в программе (плане) производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующих безопасность масла.

6.9 Контроль содержания радионуклидов в масле осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ ISO 707, СТБ 1051, СТБ 1036, СТБ 1059, ГОСТ 26809, ГОСТ 26809.2, ГОСТ 26929 и настоящему стандарту.

7.2 Качество упаковки и соответствие маркировки, внешний вид и цвет масла определяют визуально, консистенцию – визуально, органолептически, вкус и запах – органолептически.

Органолептические показатели (вкус, запах, внешний вид, консистенцию) определяют при температуре масла (12 ± 2) °С.

При возникновении разногласий в оценке качества топленого масла органолептическую оценку его вкуса и запаха проводят в расплавленном виде при температуре масла (36 ± 2) °С.

7.3 Определение массы нетто весового масла и температуры масла (при выпуске с предприятия и проведении органолептической оценки) – по ГОСТ 3622.

7.4 Определение содержимого упаковочной единицы фасованного масла (массы нетто), среднего содержимого партии фасованного масла, проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы – по СТБ 8035.

7.5 Определение термоустойчивости сливочного масла

Метод основан на определении способности масла сохранять форму (не деформироваться под воздействием собственной массы) при температуре (30 ± 1) °С.

7.5.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы

Весы лабораторные – по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 200 г.

Термостат воздушный, позволяющий поддерживать температуру 30 °С, с отклонением от заданной температуры ±1 °С.

Пробоотборник цилиндрический диаметром 20 мм, высотой 20 мм, с приспособлением для выталкивания пробы.

Стеклянные пластинки для размещения проб сливочного масла длиной 200 мм и шириной 150 мм.

Часы – по ГОСТ 3309, ГОСТ 27752.

Термометры жидкостные с диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С, ценой деления 1 °С – по ГОСТ 28498.

Холодильник бытовой электрический – по ГОСТ 26678.

Бумага масштабно-координатная – по ГОСТ 334.

Линейка измерительная металлическая – по ГОСТ 427.

7.5.2 Подготовка к измерению

Для проведения измерения от выборки сливочного масла в потребительской упаковке массой нетто от 10 до 100 г отбирают не менее двух единиц упаковки; массой нетто от 100 до 1000 г и весового сливочного масла отбирают 100–150 г масла. Отобранные пробы сливочного масла выдерживают в течение 1 сут в морозильной камере при температуре не выше минус 5 °С, а затем дефростируют при комнатной температуре до температуры пробы от 10 °С до 14 °С.

На масштабно-координатной бумаге чертят квадраты размером 20 × 20 мм.

7.5.3 Проведение измерений

Из сливочного масла, подготовленного по 7.5.2, с помощью пробоотборника вырезают пробы, имеющие форму цилиндра высотой не менее 20 мм. Для сливочного масла в потребительской упаковке массой нетто от 10 до 100 г допускается высота пробы менее 20 мм. Пробы размещают на стеклянной пластинке. Пластинку с пробами помещают в термостат, где выдерживают 2 ч при температуре (30 ± 1) °С. По окончании выдерживания пластинку с пробами извлекают из термостата и помещают на масштабно-координатную бумагу таким образом, чтобы две стороны нанесенного на бумагу квадрата являлись касательными к основанию пробы сливочного масла. Линейкой измеряют длину отрезков, представляющих собой перпендикуляры, проведенные к сторонам квадрата в точках касания, ограниченные линией основания пробы. Вычисляют среднеарифметическое значение длины этих отрезков, которое принимают за средний диаметр основания пробы после ее термостатирования.

Проводят два параллельных измерения.

7.5.4 Обработка результатов

Термоустойчивость $Т_р$ – это отношение начального диаметра исследуемой пробы сливочного масла к среднему диаметру основания пробы после термостатирования. Термоустойчивость определяют по формуле

$$Т_р = \frac{Д_о}{Д_к}, \quad (1)$$

где $Д_о$ – начальный диаметр основания пробы, равный 20 мм;

$Д_к$ – средний диаметр пробы после ее термостатирования, мм.

Вычисление проводят с точностью до третьего знака после запятой. Результат округляют до второго знака после запятой. За окончательный результат измерения принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений.

Шкала, характеризующая термоустойчивость сливочного масла, приведена в таблице 7.

Таблица 7

Характеристика термоустойчивости	Значение термоустойчивости
Хорошая	0,93 ± 0,07
Удовлетворительная	0,78 ± 0,07
Неудовлетворительная	Менее 0,7

7.5.5 Контроль точности результатов измерений

7.5.5.1 Предел повторяемости

Допускаемое абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, выполненных в соответствии с 7.5.3 одним и тем же оператором на одном и том же оборудовании в течение короткого промежутка времени, не должно превышать 0,03 при доверительной вероятности P = 0,95.

7.5.5.2 Предел воспроизводимости

Допускаемое абсолютное расхождение между двумя результатами измерений, полученными в разных лабораториях в соответствии с 7.5.3, в условиях воспроизводимости не должно превышать 0,04 при доверительной вероятности $P = 0,95$.

7.6 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

7.7 Определение кислотности жировой фазы и титруемой кислотности молочной плазмы – по ГОСТ 3624.

7.8 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 3626.

7.9 Определение массовой доли поваренной соли (хлористого натрия) для сливочного соленого масла – по ГОСТ 3627.

7.10 Определение массовой доли пищевого красителя – каротина (при применении для обеспечения массовой доли согласно 5.2.2) рассчитывают по формуле, приведенной в типовой технологической инструкции, и определяют гравиметрическим методом по фактической закладке (до разработки и введения методов и методик выполнения измерений, разрешенных к применению в установленном порядке) на весах среднего класса точности по ГОСТ OIML R 76-1, с ценой деления и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретную марку весов.

7.11 Определение жировой фазы масла – по ГОСТ 31979.

7.12 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 9225, ГОСТ 32901.

7.13 Определение S. aureus – по ГОСТ 30347.

7.14 Определение бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659.

7.15 Определение бактерий L. monocytogenes – по ГОСТ 32031.

7.16 Определение плесневых грибов и дрожжей – по ГОСТ 10444.12.

7.17 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083 (для металлических банок).

7.18 Определение содержания афлатоксина M_1 – по ГОСТ 30711.

7.19 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.20 Определение содержания антибиотиков – по [11], [12]. Контроль антибиотиков по сырью осуществляют по ГОСТ 31502, ГОСТ 32219.

7.21 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [13], [14].

7.22 Определение содержания диоксинов – по [15].

7.23 Определение содержания ГМО – по ГОСТ ИСО 21569.

7.24 Допускается при оценке (подтверждении) соответствия осуществлять контроль показателей масла по другим методикам и методам выполнения измерений, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 021, ТР ТС 033, которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение масла осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 033 и настоящего стандарта.

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

8.3 Масло выпускают в реализацию, транспортируют и хранят в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем и имеющими следующие ограничения:

– режим I: температура (4 ± 2) °С, относительная влажность воздуха не более 90 %;

– режим II: температура минус 3 °С – минус 12 °С, относительная влажность воздуха не более 90 %;

– режим III: температура минус 13 °С – минус 18 °С, относительная влажность воздуха не более 90 %;

– режим IV: температура минус 19 °С – минус 21 °С, относительная влажность воздуха не более 90 % – для государственных предприятий, подчиненных Министерству по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь, обеспечивающих сохранность государственного материального резерва.

Допускается транспортирование масла, предназначенного для реализации внутри Республики Беларусь, в транспортных средствах с изотермическим кузовом при температуре воздуха не выше 6 °С при условии, что изготовитель гарантирует соответствие масла требованиям настоящего стандарта.

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

8.5 Сроки годности и условия хранения (режимы хранения) для конкретного наименования масла устанавливает и утверждает изготовитель в установленном законодательством порядке и вносит в технологическую инструкцию изготовителя.

8.6 Рекомендуемые режимы (условия) хранения и сроки годности масла приведены в приложении Б.

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г масла

Таблица А.1

Наименование масла	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность)	
				кДж	ккал
Масло сладкосливочное и кислосливочное	50,0	1,3	2,4	1912,9	464,8
	85,0	0,4	0,7	3163,7	769,4
Масло топленое	99,0	–	0,3	3668,1	892,2

Примечания

1 Показатели пищевой ценности для конкретного наименования масла устанавливает изготовитель в технологической инструкции изготовителя.

2 Допускается при указании энергетической ценности (калорийности) масла и содержания в нем белков, жиров и углеводов применять правила округления значений показателей пищевой ценности в соответствии с требованиями ТР ТС 022.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые режимы (условия) хранения и сроки годности масла

Б.1 Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности масла, упакованного в транспортную упаковку, приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

В месяцах

Наименование масла	Упаковка	Рекомендуемые сроки годности			
		Режим I	Режим II	Режим III	Режим IV
Топленое масло	Ящики из картона	9	12	–	–
	Фляги, бидоны	1	2	–	–
Масло с массовой долей жира от 78,0 % до 85,0 % включ.:	Ящики из картона				
сладкосливочное					
– несоленое		–	9	15 (24) [1)]	18 (24) [1)]
– соленое		–	6	8	–
кислосливочное					
– несоленое		–	9	9	–
– соленое		–	6	7	–
Масло с массовой долей жира от 70,0 % до 77,0 % включ.:	Ящики из картона				
сладкосливочное					
– несоленое		–	9	15 (24) [1)]	18 (24) [1)]
– соленое		–	6	7	–
кислосливочное					
– несоленое		–	9	9	–
– соленое		–	4	6	–
Масло с массовой долей жира от 60,0 % до 69,0 % включ.:	Ящики из картона				
сладкосливочное несоленое		–	6	9	–
кислосливочное несоленое		–	6	6	–

[1)] Рекомендуемые сроки годности для сливочного масла при температуре хранения не выше минус 25 °С.

Примечания

1 Предприятия, осуществляющие длительное хранение сливочного масла, должны проводить периодический контроль его качества:

– ежемесячно для сливочного масла со сроком годности до 6 мес;

– не реже одного раза в квартал для сливочного масла со сроком годности более 6 мес.

2 По результатам оценки периодического контроля качества сливочного масла решают вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или о направлении его на реализацию или промпереработку, о чем составляют соответствующий акт.

3 В случае хранения сливочного масла при температуре не выше минус 18 °С микробиологические показатели допускается определять непосредственно перед его реализацией без промежуточного контроля в процессе хранения.

4 Допускается хранение сливочного масла, предназначенного для промышленной переработки и на предприятиях общественного питания, при режиме I не более 10 сут.

Б.2 Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности масла в потребительской упаковке приведены в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Рекомендуемые сроки годности, сут, для масла			
топленого	сливочного с массовой долей жира, %		
	от 70,0 до 85,0 включ.	от 60,0 до 69,0 включ.	от 50,0 до 59,0 включ.
Потребительская упаковка массой нетто от 50 до 1000 г включ.			
Кашированная фольга упаковочная или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемными крышками, подарочная и сувенирная упаковка			
При режиме I			
30	35 (20)	30 (20)	25 (20)
При режиме II			
60	60 (25)	50 (25)	50 (25)
При режиме III			
90	120 (30)	75 (30)	–
Стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена с крышками из алюминиевой фольги под термозаварку			
При режиме I			
60	45	35	30
При режиме II			
90	75	60	55
При режиме III			
120	120	90	–
Потребительская упаковка массой нетто от 10 до 49 г включ.			
Кашированная фольга упаковочная или ее заменители, стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена с крышками из алюминиевой фольги под термозаварку			
При режиме I			
–	15	15	15
При режиме II			
–	30	25	20
При режиме III			
–	60	60	–
Потребительская упаковка массой нетто от 200 до 1000 г включ.			
Металлические банки			
При режиме II			
365	–	–	–

Примечания

1 В скобках указаны рекомендуемые сроки годности сливочного масла, упакованного в пергамент марок Н, Н-Био и НЖ.

2 Рекомендуемый срок годности сливочного масла, упакованного в пергамент марок Б и В по ГОСТ 1341, составляет 15 сут независимо от режимов хранения.

Б.2.1 Рекомендуемый срок годности для топленого масла, упакованного в потребительскую упаковку, при температуре хранения от 0 °С до минус 3 °С и относительной влажности воздуха не более 90 % составляет:

– 3 мес – в стеклянных банках;

– 2 мес – в металлических банках.

Б.3 Рекомендуемый срок годности сладкосливочного масла с массовой долей жира от 70,0 % до 85,0 %, изготовленного в пастбищный период года, упакованного непосредственно в процессе производства брикетами в кашированную фольгу, имеющего микробиологические показатели согласно 5.2.13 и оценки по органолептическим показателям: за вкус и запах – не менее 9 баллов, за консистенцию – не менее 5 баллов, составляет 270 сут при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не менее 90 %.

Б.4 Срок годности сливочного масла в потребительской упаковке, упакованного из весового после хранения при режиме II или III, рекомендуется устанавливать не более сроков, указанных в таблице Б.2, и его окончание не позднее даты окончания срока годности весового масла, направленного на упаковывание.

Маркировку масла в потребительской упаковке наносит предприятие, упаковывающее масло.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.11.2012 № 177

[2] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[4] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[5] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[8] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[10] Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности
Утверждена Госагропром СССР 28.12.1987

[11] Инструкция по применению № 33-0102 «Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах»
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 11.07.2002

[12] МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР от 29.06.1984

[13] МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом заместителя главного санитарного врача СССР от 04.01.1991

[14] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом заместителя главного санитарного врача СССР от 04.01.1991

[15] Инструкция по применению «Определение полихлорированных дибензо-*п*-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также кормах методом хромато-масс-спектрометрии»
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.12.2005 (регистрационный № 216-1205)

Ответственный за выпуск *О. В. Каранкевич*

Сдано в набор 21.12.2017. Подписано в печать 04.01.2018. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,79 Уч.-изд. л. 1,28 Тираж 2 экз. Заказ 4

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru