ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1890-2008

МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Общие технические условия

МАСЛА З КАРОВІНАГА МАЛАКА

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 11-2011

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.25(083.74)(476) МКС 67.100.20 КП 03

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

ОКП РБ 15.51.30; 15.51.30.501

Библиографические данные (Измененная редакция, Изм. № 2)

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 национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 сентября 2008 г. № 46

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 37-91)

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2012 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в ноябре 2011 г. (ИУ ТНПА № 11-2011) *, Поправкой (ИУ ТНПА № 4-2009)

* Изменение № 1 – для служебного пользования.

© Госстандарт, 2012

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение 16
9 Гарантии изготовителя 16
Приложение А (справочное) Пищевая ценность 100 г масла 17
Приложение Б (обязательное) Режимы хранения, сроки хранения и годности масла 18
Библиография 21

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА
Общие технические условия

МАСЛА З КАРОВІНАГА МАЛАКА
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Butter from the cow milk
General specification

Дата введения 2009-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на масло из коровьего молока (далее – масло), изготовляемое из коровьего молока и/или продуктов, полученных из коровьего молока, и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, для использования в кулинарии и общественном питании, а также для промышленной переработки на пищевые цели.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ ISO 707-2011 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб

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

СТБ 1051-98 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования

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

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. 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. Требования при закупках

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

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

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

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

СТБ ГОСТ Р 51471-2008 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

СТБ ГОСТ Р 51921-2011 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 334-73 Бумага масштабно-координатная. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

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

Издание официальное

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 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 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения 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 16535-95 Ящики из гофрированного картона для мороженого. Технические условия

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

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

ГОСТ 18677-73 Пломбы. Конструкция и размеры

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

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

ГОСТ 23452-79 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 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 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – 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 замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины в соответствии с СТБ 1748.

4 Классификация

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

– сливочное масло с массовой долей жира от 50,0 % до 85,0 %;

– топленое масло с массовой долей жира не менее 99,0 %.

4.2 Сливочное масло в зависимости от особенностей сырьевого состава и органолептических показателей 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, согласованной и утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов, установленных в [1].

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование продукта	Наименование и норма показателя				
	Массовая доля, %			Титруемая кислотность плазмы, °Т	Температура масла при выпуске с предприятия, °С
	жира	влаги	поваренной соли, не более		
Масло сладкосливочное: – несоленое – соленое	От 50,0 до 85,0 включ.	 От 46,0 до 14,0 включ. От 45,0 до 13,0 включ.	 – 1,0	Не более 26,0 (30,0) *	Не выше 4
Масло кислосливочное: – несоленое – соленое	От 50,0 до 85,0 включ.	 От 46,0 до 14,0 включ. От 45,0 до 13,0 включ.	 – 1,0	От 40,0 до 65,0 включ.	

Окончание таблицы 1

Наименование продукта	Наименование и норма показателя				
	Массовая доля, %			Титруемая кислотность плазмы, °Т	Температура масла при выпуске с предприятия, °С
	жира	влаги	поваренной соли, не более		
Топленое	Не менее 99,0	Не более 1,0	–	–	Не выше 4
* Значение в скобках указано для масла с массовой долей жира менее 60,0 %.					

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

Таблица 2

Наименование продукта	Массовая доля, %			Титруемая кислотность плазмы, °Т	Температура масла при выпуске с предприятия, °С
	жира, не менее	влаги, не более	поваренной соли, не более		
Масло «Любительское»:					
– сладкосливочное:				Не более 26,0	
– несоленое	78,0	20,0	–		
– соленое	78,0	19,0	1,0		
– кислосливочное:				От 40,0 до 65,0 включ.	
– несоленое	78,0	20,0	–		
– соленое	78,0	19,0	1,0		
Масло «Крестьянское»:					
– сладкосливочное:				Не более 26,0	
– несоленое	72,5	25,0	–		
– соленое	72,5	24,0	1,0		
– кислосливочное:				От 40,0 до 65,0 включ.	
– несоленое	72,5	25,0	–		
– соленое	72,5	24,0	1,0		
Масло «Бутербродное»:					
– сладкосливочное:				Не более 26,0	
– несоленое	61,5	35,0	–		
– кислосливочное:				От 40,0 до 65,0 включ.	
– несоленое	61,5	35,0	–		

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3.2 Массовая доля пищевого красителя каротина (при применении) составляет 0,0003 %.

5.3.3 Конкретные физико-химические показатели сливочного масла и их фантазийные наименования, отличные от приведенных в таблице 2, устанавливают в пределах значений физико-химических показателей таблицы 1 и вносят в технологическую инструкцию.

5.3.4 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, с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; допускаются: недостаточно выраженный или невыраженный сливочный и/или привкус пастеризации; и/или растопленного масла; слабокормовой *	Сливочный, с выраженным кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов; допускаются: недостаточно выраженный и/или невыраженный сливочный и/или кисломолочный; слабокормовой *	Специфический, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов; допускается: недостаточно выраженный вкус вытопленного молочного жира
	Умеренно соленый – для соленого масла		
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, или слабоблестящая, или сухая на вид; допускаются: недостаточно плотная и пластичная; поверхность с наличием одиночных мелких капелек влаги		Плотная, гомогенная или зернистая при температуре (12 ± 2) °С; в расплавленном виде – прозрачная без осадка
Цвет	От белого до желтого, однородный по всей массе		От светло-желтого до темно-желтого, однородный по всей массе
* Допускается только для сливочного масла первого сорта.			

5.3.5 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

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

Таблица 5

Показатель качества	Вид 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

Продолжение таблицы 5

Показатель качества	Вид масла	Характеристика показателя	Оценка
	Кисло-сливочное	Выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный	9
	Топленое	Привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	9
Удовлетворительный	Сладко-сливочное	Недостаточно выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов	8
	Кисло-сливочное	Недостаточно выраженный кисломолочный вкус, без посторонних привкусов и запахов	8
	Топленое	Недостаточно выраженный привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	8
Невыраженный (пустой)	Сладко-сливочное	Сливочный и пастеризации	7
	Кисло-сливочное	Сливочный и кисломолочный	7
	Топленое	Вытопленного молочного жира	6
С наличием привкусов	Сладко-сливочное	Слабокормового	6
	Кисло-сливочное		6
	Сладко-сливочное	Растопленного (топленого) масла	5
	Кисло-сливочное		5
	Топленое		–
Консистенция и внешний вид (5 баллов)			
Отличный	Сладко-сливочное и кисло-сливочное	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая или сухая на вид; термоустойчивость – не менее 0,8	5
	Топленое	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде – прозрачная без осадка	5
Хороший	Сладко-сливочное и кисло-сливочное	Плотная, однородная, но недостаточно пластичная; поверхность на срезе слабо-блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мелких капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость – не менее 0,75	4
	Топленое	Мягкая, комковатая или с наличием жидкого жира, в расплавленном виде – прозрачнчая без осадка	4
Удовлетворительный	Сладко-сливочное и кисло-сливочное	Недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги; термоустойчивость – не менее 0,7	3
	Топленое	Недостаточно однородная, мажущаяся, слегка мучнистая, в расплавленном виде – прозрачная, без осадка	3
Цвет (2 балла)			
Характерный для сливочного масла	Сладко-сливочное и кисло-сливочное	От белого до желтого, однородный по всей массе	2

Окончание таблицы 5

Показатель качества	Вид масла	Характеристика показателя	Оценка
	Топленое	От светло-желтого до темно-желтого	2
Упаковка и маркировка (3 балла)			
Хорошая	Сладко-сливочное и кисло-сливочное	Упаковка правильная, маркировка четкая	3
	Топленое		3
Удовлетво-рительная	Сладко-сливочное и кисло-сливочное	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 потребителю.

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

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

5.3.8 Реализации не подлежит масло, имеющее:

– вкус и запах: посторонний, пригорелый, горький, прогорклый, затхлый, салистый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов, резко выраженный кормовой, пригорелый; кислый и излишне кислый, который подтверждается показателями кислотности плазмы по 5.3.1, таблицы 1;

– консистенцию: засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, плохо вработанную влагу, 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 тару.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

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

5.3.11 Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир.

5.3.12 Масло по микробиологическим показателям должно соответствовать требованиям, установленным [2].

5.3.13 Содержание в масле токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, диоксинов, радионуклидов и антибиотиков не должно превышать допустимых уровней, установленных [2].

5.3.10 – 5.3.13 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3.14 (Исключен, Изм. № 2)

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Для изготовления сливочного масла с массовой долей жира 80,0 % и выше применяют:

– молоко коровье не ниже первого сорта по СТБ 1598;

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

– сливки из коровьего молока не ниже первого сорта по [3].

5.4.2 Для изготовления других видов сливочного масла, кроме указанных в 5.4.1, используют:

– молоко коровье по СТБ 1598;

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

– сливки из коровьего молока по [3];

– сливки, полученные путем сепарирования подсырной сыворотки.

5.4.3 Для изготовления всех видов сливочного масла применяют следующее сырье:

– пахту, получаемую при изготовлении сладкосливочного масла, по [4];

– молоко сухое по СТБ 1858;

– продукт молочный сухой по [5];

– закваску бактериальную, препараты и концентраты бактериальные молочнокислых микроорганизмов, предназначенные для изготовления кислосливочного масла, по ТНПА;

– красители природные – каротин (Е 160а) по [6] – [9];

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

– воду питьевую по СТБ 1188, [10].

Допускается для изготовления сливочного масла с массовой долей жира менее 70,0 % использовать:

– пахту сухую по ТНПА;

– молоко обезжиренное сгущенное по [11].

5.4.1 – 5.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.4.4 Для изготовления топленого масла применяют следующее сырье:

– масло из коровьего молока, а также несоответствующее 5.3 по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции;

– масло сливочное подсырное по [12];

– красители природные – каротин (Е 160а) по [6] – [9].

5.4.5 Сырье, используемое для изготовления масла, должно соответствовать требованиям ТНПА, [2].

5.4.6 Допускается применение аналогичных видов сырья, не уступающих по качественным характеристикам и показателям безопасности, перечисленным в 5.4.1 – 5.4.4, отечественного производства по ТНПА или зарубежного – разрешенных к применению в установленном порядке, если они не изменяют природу продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.4.7 (Исключен, Изм. № 2)

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской тары должна соответствовать СТБ 1100.

5.5.2 На каждую единицу потребительской тары должна быть нанесена несмывающейся, непахнущей краской, разрешенной к применению в установленном порядке, и другими способами следующая информация:

– наименование масла;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарный знак (при наличии);

– массовая доля жира (в процентах);

– сорт;

– номинальная масса, г или кг;

– состав;

– пищевая ценность (приложение А);

– условия хранения (приложение Б);

– дата изготовления;

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

– срок годности (приложение Б);

– обозначение настоящего стандарта;
– обозначение технологической инструкции:
а) при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
б) для масла, изготовленного в соответствии с таблицей 1;
– информация о подтверждении соответствия;
– штриховой идентификационный код.

Не разрешается нанесение даты изготовления и срока годности в виде просечки, тиснения.

5.5.3 Маркировка групповой упаковки и транспортной тары должна содержать следующие информационные данные:

– наименование масла;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак (при наличии);
– массовую долю жира (в процентах);
– сорт;
– состав;
– массу нетто (для весового сливочного масла);
– количество упаковочных единиц и номинальную массу масла в упаковочной единице;
– массу брутто, тары, нетто (для топленого масла во флягах и бидонах);
– условия хранения (приложение Б);
– срок хранения (для масла в транспортной таре – приложение Б);
– дату изготовления;
– дату упаковывания (для масла фасованного, если дата изготовления не совпадает с датой упаковывания или упаковывание производит упаковщик);
– срок годности (для масла в потребительской таре – приложение Б);
– порядковый номер партии с начала каждого месяца с нарастающим итогом;
– порядковый номер ящика с начала каждого дня с нарастающим итогом;
– пищевую ценность (для весового масла – приложение А);
– информацию о подтверждении соответствия;
– обозначение настоящего стандарта.

5.5.4 Маркировку на транспортную тару наносят:

– на одну из торцевых сторон ящика с маслом в потребительской таре, предназначенным для реализации в торговую сеть; на обе торцевые стороны ящика с маслом в потребительской таре, предназначенным для хранения;
– на обе торцевые стороны ящика весового масла.

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

5.5.2 – 5.5.4 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.5.5 Маркировку на ящики наносят с помощью штемпеля, маркиратором или любым другим приспособлением, обеспечивающим четкое ее прочтение, либо наклеивают ярлык или этикетку, изготовленные типографским способом. Допускается использование трафаретов, этикеток, выполненных типографским способом на самоклеящейся бумаге, с проставлением недостающих реквизитов штемпелем или другим приспособлением, обеспечивающим четкое их прочтение.

5.6 Упаковка

5.6.1 Масло упаковывают в потребительскую тару и упаковочные материалы:

а) сливочное:

– брикетами в пергамент по ГОСТ 1341, фольгу алюминевую каширированную упаковочную по ТНПА, бумагу металлизированную упаковочную по ТНПА;
– батончиками, упакованными в пленку полиэтиленовую наполненную по [13] или полимерные материалы по ТНПА;
– стаканчики или коробочки из полистирола по [14] или полипропилена по ТНПА со съемными крышками из полимерных материалов по ТНПА или с крышками из алюминиевой фольги под термозаварку по [15];
– материал упаковочный «LEAN-COVER» по ТНПА.

Для упаковывания может применяться потребительская тара в сувенирном и подарочном исполнениях, изготовленная из керамики или полимерных материалов;

б) топленое:

– стаканчики или коробочки из полистирола по [14] или полипропилена по ТНПА со съемными крышками из полимерных материалов по ТНПА или с крышками из алюминиевой фольги под термозаварку по [15];

– в металлические банки по ТНПА.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.6.2 Концы фольги, пергамента, металлизированной бумаги в брикетах должны перекрывать друг друга.

Концы батончика должны быть зажаты металлическими клипсами по ТНПА.

5.6.3 Номинальная масса масла в потребительской таре – от 10 до 1000 г.

5.6.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

5.6.3, 5.6.4 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.6.5 Масло в потребительской таре укладывают в транспортную тару:

– ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515;

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

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

5.6.6 В каждый ящик помещают масло в потребительской таре одной партии и одинаковой номинальной массой.

5.6.7 Сливочное масло в упаковке номинальной массой от 10 до 50 г упаковывают брикетами в алюминиевую кашированную фольгу, или в герметично укупоренные стаканчики, коробочки, или в тару в сувенирном и подарочном исполнениях.

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

5.6.8 Масло, упакованное в потребительскую тару, укладывают в ящики рядами вплотную друг к другу. Каждый горизонтальный ряд может быть переложен прокладками из картона по ГОСТ 7933 или бумаги плотной по ГОСТ 8273.

5.6.9 Весовое сливочное масло упаковывают в ящики картонные по ГОСТ 13515.

5.6.10 Топленое масло для общественного питания, промышленной переработки на пищевые цели допускается упаковывать в транспортную тару:

– бидоны алюминиевые по ГОСТ 17151;

– фляги металлические по ГОСТ 5037;

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

Масло в бидонах и флягах должно быть плотно закрыто и опломбировано. Запорные устройства крышек пломбируют пломбами металлическими по ГОСТ 18677 или полиэтиленовыми по ТНПА. Для герметизации крышек используют прокладки из резины пищевой по ТНПА или иных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.6.11 Перед упаковыванием весового масла сливочного и топленого 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.

Наружные стыки клапанов ящиков из картона оклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.6.6 – 5.6.11 (Измененная редакция, Изм. № 2)

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

5.6.13 Масса нетто масла должна быть: в ящиках – до 20 кг, во флягах и бидонах – до 35 кг.

5.6.14 Потребительскую и транспортную тару укупоривают способом, обеспечивающим качество и сохранность масла в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.6.15 Допускается применение других видов потребительской и транспортной тары, упаковочных материалов отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства, разрешенных к применению в установленном порядке.

Тара и материалы, применяемые для упаковывания масла, должны соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать качество, безопасность и сохранность масла в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки для изготовителя – по ГОСТ 26809 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических показателей, состояния упаковки и качества маркировки, массовых долей жира, влаги и каротина пищевого, массы нетто, содержимого упаковочной единицы (массы фасованного масла), среднего содержимого партии фасованного масла, температуры масла при выпуске с предприятия осуществляют в каждой партии.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.2.1 Для контроля фасованного продукта по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованного продукта)» и «среднее содержимое партии фасованного продукта» определение партии для фасованного продукта – по ГОСТ 26809, с учетом следующих дополнений: «имеющая один и тот же вид и тип упаковки и способ упаковывания, а также одно и то же значение номинальной массы».

От каждой партии отбирают случайную выборку, используя одноступенчатый нормальный план выборочного контроля со специальным уровнем контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %).

6.2.2 Партия фасованного масла с одинаковой номинальной массой по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованного масла)» и «среднее содержимое партии фасованного масла» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

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

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.6.4) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля согласно 6.2.1;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.6.4.

6.2.1, 6.2.2 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

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 плазмы определяют при возникновении разногласий в оценке качества сливочного масла.

6.6 Контроль жировой фазы осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества масла.

6.7 Контроль микробиологических показателей, кроме патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [16].

6.8 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, Staphylococcus aureus, патогенных микроорганизмов – сальмонелл, бактерий Listeria monocytogenes осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем масла с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

6.10 Каждая партия изготовленного масла должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности) в соответствии с [17].

В удостоверении качества и безопасности указывают:

– номер удостоверения и дату его выдачи;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– наименование масла;

– номер партии;

– вид тары;
– номинальную массу упаковочной единицы;
– массу нетто (для весового масла);
– количество упаковочных единиц и единиц транспортной тары;
– данные результатов анализов масла по органолептическим показателям (в баллах), массовым долям жира, влаги, соли (для сливочного соленого масла), температуре при выпуске с предприятия и содержанию радионуклидов;
– сорт;
– дату изготовления;
– дату упаковывания (для масла фасованного в потребительскую тару, если дата изготовления не совпадает с датой упаковывания или упаковывание производит упаковщик);
– срок годности (для масла в потребительской таре);
– срок хранения (для весового масла);
– условия хранения;
– дату отгрузки;
– обозначение настоящего стандарта;
– обозначение технологической инструкции:
а) при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
б) для масла, изготовленного в соответствии с таблицей 1;
– информацию о подтверждении соответствия;
– подтверждение о соответствии качества масла требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью.

6.8 – 6.10 (Измененная редакция, Изм. № 2)

7 Методы контроля

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

Органолептические показатели (вкус и 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 и температуры (при выпуске с предприятия и проведении органолептической оценки) – по ГОСТ 3622.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.4 Определение термоустойчивости сливочного масла

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

7.4.1 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.

Холодильники бытовые электрические – по ГОСТ 26678.

Бумага масштабно-координатная – по ГОСТ 334.

Линейка измерительная металлическая – по ГОСТ 427.

7.4.2 Подготовка к измерению

Для проведения измерения от выборки сливочного масла в потребительской таре номинальной массой от 10 до 100 г отбирают не менее двух единиц упаковки; номинальной массой от 100 до 1000 г и весового сливочного масла отбирают 100 – 150 г масла. Отобранные пробы 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.

7.4.1, 7.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 2)

7.4.3 Проведение измерений

Из масла, подготовленного по 7.4.2, с помощью пробоотборника вырезают пробы, имеющие форму цилиндра высотой не менее 20 мм. Для масла в потребительской таре номинальной массой 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 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.

7.4.4 Обработка результатов

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

$$T_p = \frac{Д_0}{Д_к}, \quad (1)$$

где $Д_0$ – начальный диаметр основания пробы, равной 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 масла, приведена в таблице 8.

Таблица 8

Характеристика термоустойчивости	Значение термоустойчивости
Хорошая	0,93 ± 0,07
Удовлетворительная	0,78 ± 0,07
Неудовлетворительная	Менее 0,70

7.4.5 Требования к точности измерений

7.4.5.1 Предел повторяемости

Допускаемое абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, выполненных в соответствии с 7.4.3 одним и тем же оператором на одном и том же оборудовании в течение короткого промежутка времени, не должно превышать 0,025 при доверительной вероятности P = 0,95.

7.4.5.2 Предел воспроизводимости

Допускаемое абсолютное расхождение между двумя результатами измерений, полученными в разных лабораториях в соответствии с 7.4.3, в условиях воспроизводимости не должно превышать 0,038 при доверительной вероятности P = 0,95.

7.5 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованного масла) и среднего содержимого партии фасованного масла

Измерения массы фасованного масла должны выполняться с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно 5.6.3. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей $^1/_3T$.

7.5.1 Средства измерений

Определение массы фасованного масла осуществляют на весах для статического взвешивания среднего класса точности по СТБ ЕН 45501. Рекомендуемая дискретности весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 9.

Таблица 9

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов d, не более, г
От 10 до 49 включ.	0,2
« 50 « 149 «	0,5
« 150 « 499 «	1,0
« 500 « 2499 «	2,0

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

7.5.2 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованного масла)

7.5.2.1 Масса фасованного масла определяется при проведении неразрушающих или разрушающих испытаний.

Неразрушающие испытания применяются в случае, если при определении содержимого упаковочной единицы (массы фасованного масла) возможно использовать показатель «среднее значение массы упаковки» $\overline{m}_{уп}$.

Показатель «среднее значение массы упаковки» может быть использован при условии, что рассеяние значений массы упаковки упаковочных единиц является незначительным и им можно пренебречь.

Рассеяние значений массы упаковки считается незначительным, если среднеарифметическое массы упаковки пяти упаковочных единиц (если упаковочная единица вскрывается в ходе контроля) или массы пяти образцов новой упаковки (если возможно определить данный показатель до начала процесса фасования и/или контроля фасованных товаров при условии принадлежности упаковки к одной партии) не превышает 10 % значения номинальной массы или среднеквадратическое отклонение значений массы упаковки пяти упаковочных единиц или массы пяти образцов новой упаковки не превышает 25 % значения предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.6.4.

Примечание – В массу упаковки включается масса тары и/или упаковочного материала, этикеток и укупорочных средств (при их наличии) и других вспомогательных упаковочных средств различного вида (при необходимости).

7.5.2.2 Определение среднего значения массы упаковки

Среднее значение массы упаковки $\overline{m}_{уп}$, г, определяют по результатам измерений массы пяти упаковок упаковочных единиц или пяти образцов новой упаковки и рассчитывают по формуле

$$\overline{m}_{уп} = \frac{\sum_{i=1}^{5} m_{упi}}{5}, \qquad (2)$$

где $m_{упi}$ – значение массы i-й упаковки, г.

7.5.2.3 Определение массы фасованного масла при проведении неразрушающих испытаний

Массу фасованного масла m_i, г, определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.2.1, по формуле

$$m_i = m_{бpi} - \overline{m}_{уп}, \qquad (3)$$

где $m_{бpi}$ – значение массы i-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г.

7.5.2.4 Определение массы фасованного масла при проведении разрушающих испытаний

Массу фасованного масла m_i, г, для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.2.1, определяют по формуле

$$m_i = m_{брi} - m_{тараi}, \quad (4)$$

где $m_{тараi}$ – значение массы упаковки i-й упаковочной единицы.

7.5.3 Определение среднего содержимого партии фасованного масла

На основании рассчитанных по формуле (4) значений массы фасованного масла m_i рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии) $\overline{m}_д$, г, по формуле

$$\overline{m}_д = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (5)$$

где m_i – значение массы для i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки согласно 6.2.1.

Полученное значение сравнивают с номинальной массой и проверяют соблюдение первого критерия приемки партии, указанного в 6.2.2, перечисление а).

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

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

Для партии фасованного масла с одинаковой номинальной массой рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$, г, и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$, г, по формулам:

$$x_{доп} = K_{ном} - T; \quad (6)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (7)$$

где $K_{ном}$ – номинальная масса фасованного масла, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы по 5.6.4, г.

Полученные по 7.5.2 значения массы фасованного масла m_i каждой упаковочной единицы выборки 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, определенными планом выборочного контроля согласно 6.2.1, 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, указанных в 6.2.2, перечисления б) и в).

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

Пункт 7.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

7.6 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867.

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

7.8 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 3626.

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

7.10 Массу вносимого пищевого каротина для обеспечения массовой доли согласно 5.3.2 рассчитывают по формуле, приведенной в типовой технологической инструкции, и определяют весовым методом на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501.

7.11 Определение жировой фазы масла – по СТБ ГОСТ Р 51471.

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

7.13 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347.

7.14 Определение бактерий рода сальмонелл – по ГОСТ 30519.

7.15 Определение бактерий Listeria monocytogenes – по СТБ ГОСТ Р 51921, [18] и методам, разрешенным к применению и утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [19] или по методам, разрешенным к применению и утвержденным в установленном порядке, микотоксинов – по ГОСТ 30711 и по методам, разрешенным к применению и утвержденным в установленном порядке.

7.18 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 23452 или по методам, разрешенным к применению и утвержденным в установленном порядке.

7.19 Определение содержания антибиотиков – по [20] – [22] и методам, разрешенным к применению и утвержденным в установленном порядке.

7.20 Содержание радионуклидов определяют по [23] – [29] и методикам выполнения измерений, разрешенным к применению и утвержденным в установленном порядке.

7.17 – 7.20 (Измененная редакция, Изм. № 2)

7.21 Определение содержания диоксинов – по [30] и методам, разрешенным к применению и утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Масло транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на этих видах транспорта.

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 Режимы хранения, сроки хранения и годности масла – в соответствии с приложением Б.

8.4 Срок годности масла может быть увеличен изготовителем в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения в соответствии с требованиями [31] и должен быть внесен в технологическую инструкцию изготовителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие масла требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

Раздел 9 (Измененная редакция, Изм. № 2)

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г масла

Таблица А.1

Наименование продукта	Жир, г	Углеводы, г	Белки, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
Масло сладкосливочное и кислосливочное	50,0 – 85,0	2,4 – 0,7	1,3 – 0,4	465 – 769	1947 – 3220
Масло топленое	99,0	0,3	–	892	3735
Примечание – Пищевую и энергетическую ценность для конкретных видов сливочного масла устанавливают в технологической инструкции.					

Таблица А.2

Наименование продукта	Жир, г	Углеводы, г	Белки, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
Масло сладкосливочное и кислосливочное «Любительское»	78,0	1,0	0,7	709	2968
Масло сладкосливочное и кислосливочное «Крестьянское»	72,5	1,3	0,8	661	2767
Масло сладкосливочное и кислосливочное «Бутербродное»	61,5	1,7	1,3	566	2370

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 2)

Приложение Б
(обязательное)

Режимы хранения, сроки хранения и годности масла

Б.1 Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 90 %:
– режим I – температура (4 ± 2) °С;
– режим II – температура минус (6 ± 3) °С;
– режим III – температура минус (16 ± 2) °С.
(Измененная редакция, Поправка)
Б.2 Сроки хранения весового масла, упакованного в транспортную тару, приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1 В месяцах

Наименование масла	Упаковка	Сроки хранения			
		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 77,5 % 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 69,5 % включ.:	Ящики из картона				
– сладкосливочное несоленое		–	6	9	–
– кислосливочное несоленое		–	6	6	–

[1)] Сроки хранения 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 хранения до 6 мес;
– не реже одного раза в квартал для сливочного масла со сроком хранения свыше 6 мес.
2 По результатам оценки периодического контроля качества сливочного масла решают вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока хранения или направлении его на реализацию или промышленную переработку, 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 При поставке масла на экспорт сроки хранения приравниваются к срокам годности.
5 Допускается хранение сливочного масла, предназначенного для промышленной переработки и на предприятиях общественного питания, при режиме I не более 10 сут.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

Б.3 Сроки годности масла в потребительской таре приведены в таблице Б.2.

Таблица Б.2

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.
Упаковка номинальной массой от 50 до 1000 г			
Алюминиевая кашированная фольга или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемными крышками, подарочная и сувенирная тара			
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)	–
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, а также стеклянные банки с металлическими крышками			
при режиме I			
60	45	35	30
при режиме II			
90	75	60	55
при режиме III			
120	120	90	–
Упаковка номинальной массой от 10 до 49 г			
Алюминиевая кашированная фольга или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов			
при режиме I			
–	15	15	15
при режиме II			
–	30	25	20
при режиме III			
–	60	60	–
Упаковка номинальной массой от 200 до 1000 г			
Металлические банки			
при режиме II			
365	–	–	–
Примечание – В скобках указаны сроки годности сливочного масла, упакованного в пергамент марок Н, Н-Био и НЖ; срок годности сливочного масла, упакованного в пергамент марок Б и В по ГОСТ 1341, составляет 15 сут независимо от режимов хранения.			

(Измененная редакция, Изм. № 2, Поправка)

Б.3.1 Срок годности топленого масла в потребительской таре при температуре 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.4 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 с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу, имеющего микробиологические показатели согласно таблице 7 и оценки по органолептическим показателям за вкус и запах – не менее 9 баллов,

за консистенцию – не менее 5 баллов, составляет 270 сут при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90 %.

Б.3.1, Б.4 (Измененная редакция, Поправка)

Б.5 Срок годности сливочного масла в потребительской таре, упакованного из весового после хранения, рекомендуется устанавливать не более сроков, указанных в таблице Б.2, и его окончание – не позднее даты окончания срока хранения весового сливочного масла, направленного на упаковывание.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

Б.6 Маркировку масла в потребительской таре наносит предприятие, упаковывающее масло.

Б.7 Маркировка срока годности масла в потребительской таре:

– при непосредственном направлении масла в торговую сеть указывают дату изготовления и срок годности при режиме I;

– при направлении масла в торговую сеть после хранения при режиме II или режиме III указывают дату изготовления и срок годности при режиме II или режиме III, в том числе – срок годности при режиме I.

Например, для сливочного масла, упакованного в алюминиевую кашированную фольгу, срок годности может быть указан следующим образом:

«Изготовлено и упаковано 20.02.08

Срок годности при температуре минус (6 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – 60 сут, в том числе при (4 ± 2) °С – 35 сут» или

«Изготовлено и упаковано 20.02.08

Срок годности при температуре минус (16 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – 120 сут, в том числе при (4 ± 2) °С – 35 сут».

(Измененная редакция, Поправка)

Библиография

[1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.13-19-2002 Производство молока и молочных продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[3] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 100098867.117-2001 Сливки-сырье

[4] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 100098867.164-2004 Пахта

[5] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.240-2009 Продукт молочный сухой

[6] Технические условия
ТУ 64-6-149-80 Каротин микробиологический в масле

[7] Технические условия
ТУ 64-6-404-87 Экстракт каротина микробиологического в топленом масле

[8] Технические условия
ТУ 9146-007-23109857-97 Каротин водорастворимый пищевой (Бетавитон)

[9] Технические условия
ТУ 9197-016-44451502-99 «Веторон» – каротин водорастворимый жидкий

[10] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[11] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 100098867.121-2001 Молоко сгущенное и концентрированное

[12] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.173-2005 Масло сливочное подсырное

[13] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 600012322.010-2001 Пленка полиэтиленовая наполненная

[14] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 600012322.001-2000 Тара разового пользования из полистирола для пищевых продуктов

[15] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 37517689.001-99 Крышки для стаканчиков под термозаварку

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

[17] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитетом по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерством здравоохранения Республики Беларусь, Министерством торговли Республики Беларусь 16.03.2006 № 22/12/13/7

[18] Инструкция по применению № 81-09-04 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004

[19] Инструкция 4.1.10-15-52-2005 Обнаружение и определение общей ртути в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 04.11.2005

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

[21] Инструкция № 4.1.10-15-59-2005 Определение левомицетина в продуктах животного происхождения
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15.11.2005 № 178

[22] МВИ. МН 1362-2000 Методика определения пенициллина, стрептомицина и сульфадимезина в продуктах животноводства
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 14.07.2000

[23] Методические указания
МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 04.01.1991

[24] Методика экспрессного радиометрического определения удельной и объемной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства с помощью радиометра РУБ-01
Утверждена Белстандартом, 1990

[25] МВИ. МН 1823-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs, ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды, удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности ^{137}Cs, ^{40}K, ^{226}Ra, ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320
Утверждена директором научно-производственного унитарного предприятия «АТОМТЕХ» 28.06.2007

[26] Методические указания для определения по гамма- и бета-излучениям удельной (УА) и объемной (ОА) активности радионуклидов цезия, стронция и калия в воде, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства с помощью радиометра РУС-91
Утверждены Белстандартом 29.04.1992

[27] МВИ. МН 1181-2007 Методика выполнения измерений содержания радионуклидов стронция-90, цезия-137 и калия-40 в продуктах питания, питьевой воде, почве, сельскохозяйственном сырье и кормах, продукции лесного хозяйства и других объектах окружающей среды на гамма-, бета-спектрометре МКС-АТ1315
Утверждена директором научно-производственного унитарного предприятия «АТОМТЕХ» 18.10.2007

[28] МУК 2.6.11-8-3-2003 Методические указания по методам контроля «Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка»
Утверждены главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 24.03.2003

[29] МВИ. МН 1866-2003 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности радионуклидов цезия в пищевых продуктах, продукции растениеводства и животноводства, кормах, в разрабатываемом слое торфяной залежи, добытом торфе и продукции на его основе, в сырье и готовой продукции целлюлозно-бумажной промышленности с помощью радиометров РУГ-92 и РУГ-92М
Утверждена Белстандартом 03.03.2003

[30] Инструкция по применению № 216-1205 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

[31] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Беларусь «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 23.01.2012. Подписано в печать 07.02.2012. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 3,13 Уч.- изд. л. 1,53 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru