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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32188— 2013

МАРГАРИНЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИЖ» Россельхозакадемии)

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 октября 2013 г. № 1252-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32188—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52178—2003

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 32188—2013 Маргарины. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАРГАРИНЫ

Общие технические условия

Margarines. General specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маргарины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 976—81 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 5981—2011 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7376—89 Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 9338—80 Барабаны фанерные. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10626—76 Витамин А в жире. Технические условия

ГОСТ 10766—64 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16299—78 Упаковывание. Термины и определения

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

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

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

ГОСТ 22477—77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

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

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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

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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28467—90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

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

ГОСТ 30417—96 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31648—2012 Заменители молочного жира. Технические условия

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

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31754—2012 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот

ГОСТ 31757—2012 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса

ГОСТ 31759—2012 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **маргарин:** Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 %, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Примечание — *Ндп.* «мягкое масло» и «спред», включая фирменные наименования.

3.2 **твердый маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20 ± 2) °С.

3.3 **мягкий маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10 ± 2) °С.

3.4 **жидкий маргарин:** Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения.

3.5 **марка маргарина:** Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина.

3.6 **упаковочная единица:** По ГОСТ 16299.

4 Классификация

4.1 Маргарины в зависимости от консистенции подразделяют на твердые, мягкие, жидкие.

4.2 В зависимости от назначения маргарины подразделяют на марки (таблица 1).

Таблица 1

Марка маргарина	Назначение маргарина
Твердые:	
МТ	Использование в хлебопекарном, кондитерском и кулинарном производстве, в домашней кулинарии
МТС	Использование в производстве слоеного теста
МТК	Приготовление кремов, начинок в мучных кондитерских изделиях, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий
Мягкие:	
ММ	Непосредственное употребление в пищу, использование в домашней кулинарии, в сети общественного питания и в пищевой промышленности
Жидкие:	
МЖК	Жарение и приготовление выпечных изделий в домашней кулинарии, сети общественного питания, промышленной переработке
МЖП	Промышленное изготовление хлебобулочных и выпечных кондитерских изделий, а также жарение изделий в сети общественного питания
Примечание — Дополнительное использование маргаринов перечисленных марок может определять производитель или потребитель.	

5 Общие технические требования

5.1 Маргарины вырабатывают в соответствии с требованиями [1] и настоящего стандарта. Требования к продукту конкретного наименования устанавливают в рецептурах и/или технологических инструкциях, или стандартах организаций, или технических условиях (далее — технические документы).

5.2 Характеристики

5.2.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов и перекисное число в маргаринах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Максимально допустимое содержание токсичных элементов и радионуклидов в маргаринах, содержащих какао-порошок и/или сахар, приводят в технических документах с учетом требований, нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт установленных нормативными правовыми актами.

5.2.3 Микробиологические показатели для маргаринов не должны превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По органолептическим и физико-химическим показателям маргарины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3, а также требованиям технических документов на маргарины конкретных наименований.

Таблица 2

Марка маргарина	Вкус и запах	Консистенция и внешний вид	Цвет
МТ, МТС, МТК	Вкус и запах чистые, с привкусом и запахом введенных пищевкусовых и ароматических добавок в соответствии с ТД на маргарин конкретного наименования. Посторонние привкусы и запахи не допускаются	При температуре (20 ± 2) °С Консистенция пластичная, плотная, однородная; при введении пищевкусовых добавок допускается мажущаяся. Поверхность среза блестящая или слаборазлестящая, сухая на вид; при введении пищевкусовых добавок допускается матовая	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными добавками, в соответствии с НД или ТД на маргарин конкретного наименования
ММ		При температуре (10 ± 2) ° Консистенция пластичная, мягкая, легкоплавкая, однородная; при введении пищевкусовых добавок допускается неоднородность. Поверхность среза блестящая или слаборазлестящая, сухая на вид; при введении пищевкусовых добавок допускается матовая	
МЖК, МЖП		Консистенция однородная, жидкая	

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для марок маргаринов			
	твердых		мягких	жидких
	МТ МТК	МТС	ММ	МЖК МЖП
Массовая доля жира, %, не менее	В соответствии с требованиями технических документов на маргарины конкретных наименований, но не менее 20 %			
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с требованиями технических документов на маргарины конкретных наименований			
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	25—38	36—44	25—36	—

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Норма для марок маргаринов			
	твердых		мягких	жидких
	МТ МТК	МТС	ММ	МЖК МЖП
Кислотность маргарина, °К, не более	3,5			
Массовая доля транс-изомеров от содержания жира в продукте, %, не более	20* 2**		8* 2**	8* 2**
* Вводится с 01.01.2015 г. ** Вводится с 01.01.2018 г.				

5.2.5 При производстве маргаринов допускается использовать пищевые добавки и пищевые ароматизаторы в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Маргарины допускается вырабатывать с витаминами А, Д, Е, а также другими, разрешенными уполномоченным органом для применения в пищевой промышленности, в количествах, учитывающих значения физиологической потребности, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Разрешается реализация твердых маргаринов в виде неохлажденной эмульсии (в жидком виде) для промышленной переработки по согласованию с потребителем.

5.2.8 Пищевая ценность маргаринов должна быть указана в технических документах на маргарины конкретных наименований.

5.2.9 Справочные показатели: «pH водной или водно-молочной фазы», «твердость жира, выделенного из маргарина», «твердость маргарина», «массовая доля твердых триглицеридов по методу ЯМР» и их нормы приведены в приложении А.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для всех марок и наименований маргаринов устанавливается рецептурами, утвержденными в установленном порядке.

5.3.2 Для изготовления маргаринов применяют следующее сырье:

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло рапсовое по ГОСТ 31759;
- масло кокосовое по ГОСТ 10766;
- масло оливковое по [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло какао по [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло пальмоядровое по [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло пальмовое по [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- олеин пальмовый по [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пальмитин хлопковый по [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- стеарин пальмовый по [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жиры рыб и морских млекопитающих гидрогенизированные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- масло гидрогенизированное рафинированное дезодорированное (саломас рафинированный дезодорированный) для маргариновой продукции по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жир переэтерифицированный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- заменители молочного жира по ГОСТ 31648;
- смеси растительных жиров по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жир, полученный методом фракционирования растительных масел и гидрогенизированных масел (саломасов), по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жиры животные топленые пищевые по ГОСТ 25292;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- жир молочный по нормативному документу, действующему на территории государства принявшего стандарт;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 31450;
- молоко сухое обезжиренное и цельное по ГОСТ 4495;
- закваска бактериальная;
- сыворотка молочная сухая по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- молочно-белковые и/или сывороточно-белковые концентраты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 сортов «Экстра», высший;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490 высшего и первого сортов;
- эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, лецитины и другие) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- витамины, поливитаминные премиксы по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- загустители и стабилизаторы консистенции по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- красители пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота сорбиновая и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота бензойная и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- антиокислители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- подсластители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Все жировое растительное сырье должно использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям документа на соответствующие пищевые масла, и требованиям безопасности, установленным [1], [2] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать другое отечественное и импортное пищевое сырье и пищевые добавки аналогичного назначения по качеству не ниже указанных требований и требований, установленных [1], [2] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на национальный стандарт или указания конкретных показателей.

Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для маргаринов устанавливается рецептурами на конкретный вид продукта.

5.3.4 Значения показателей безопасности и нормы микробиологических показателей в компонентах сырья не должны превышать нормативов, установленных [1] или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки маргарина должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1] и [3].

Энергетическая ценность приводится в технических документах на конкретный вид маргарина.

Дату изготовления разрешается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

Маркировку на пергаменте или фольге каждого бруска и на этикетке каждой банки наносят специальной быстро высыхающей краской, предварительно апробированной на отсутствие отпечатка на внутренней поверхности пергамента и на поверхности продукта.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки маргарина должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1].

Маркировку наносят типографским способом на бумажную этикетку, или при помощи четкого штампа непосредственно на торец картонного ящика, или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

5.4.3 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» (для продукции, упакованной в тару из полимерных материалов) наносятся в соответствии с ГОСТ 14192.

Дополнительные требования к транспортной маркировке должны соответствовать условиям договора купли-продажи.

5.5 Упаковка

5.5.1 Маргарины изготовляют в фасованном и нефасованном виде.

5.5.2 Твердые маргарины фасуют:

- в виде брусков массой нетто от 10 до 1000 г, завернутых в пергамент по ГОСТ 1341, кашированную фольгу или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов;
- в виде брусков или пластин массой нетто от 1000 до 5000 г, завернутых в пергамент по ГОСТ 1341 или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов;
- в виде брусков или пластин, уложенных в блок массой нетто от 5000 до 25000 г, завернутый в пергамент по ГОСТ 1341 или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов;
- в виде брусков или пластин, уложенных в блок массой нетто от 5000 до 25000 г без предварительной упаковки;
- в виде блока массой нетто от 10000 до 25000 г, обернутого в пергамент по ГОСТ 1341 или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов.

5.5.3 Мягкие и жидкие маргарины фасуют:

- массой нетто от 10 до 1000 г в потребительскую тару из полимерных или других материалов, разрешенных уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов; тару заваривают алюминиевой фольгой, разрешенной уполномоченным органом, покрытой термосвариваемым слоем, или закрывают крышками или пленками из поливинилхлорида или аналогичных материалов, разрешенных уполномоченным органом;
- массой нетто от 100 до 3000 г в банки из полимерных материалов, разрешенных уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов;
- массой нетто от 500 до 10000 г в банки металлические для консервов по ГОСТ 5981.

Допускается использование других упаковочных материалов, соответствующих требованиям нормативных и технических документов и разрешенных уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов.

5.5.4 Фасованные маргарины упаковывают в:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, № 1 (для местной реализации), № 7;

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, № 52-1;
- ящики дощатые неразборные по ГОСТ 10131, № 18;
- ящики из фанеры по ГОСТ 10131, № 67.

Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, соответствующих требованиям нормативных и технических документов и разрешенных уполномоченным органом, а также обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении.

При упаковывании блока маргарина массой нетто от 1000 до 25000 г, состоящего из брусков или пластин без предварительной упаковки, ящики должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341 или другими упаковочными материалами [4], разрешенными для упаковывания жировых продуктов.

5.5.5 Нефасованный маргарин упаковывают в:
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, № 12 (для местной реализации);
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, № 7;
- ящики картонные для сливочного масла по ГОСТ 13515;
- ящики дощатые неразборные по ГОСТ 10131, № 18;
- ящики из фанеры по ГОСТ 10131, № 67;
- бочки деревянные по ГОСТ 8777;
- бочки фанерно-штампованные;
- барабаны фанерные по ГОСТ 9338;
- барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065.

Масса нетто маргарина во всех упаковочных единицах должна быть одинакова и составлять, кг, не более:
- 25 — при упаковывании в дощатые, фанерные и картонные ящики;
- 50 — при упаковывании в барабаны и бочки; для промышленной переработки — в деревянные бочки по ГОСТ 8777 массой нетто до 100 кг.

5.5.6 Дощатые, фанерные ящики, картонные ящики по ГОСТ 13515, барабаны и бочки используют при упаковывании маргарина на неавтоматизированных линиях фасования и упаковывания, а также для перевозок смешанными видами транспорта и при отправке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности.

5.5.7 Жидкие маргарины упаковывают во фляги для молока по ГОСТ 5037 и другие виды тары, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов.

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто фасованного маргарина от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.5.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто нефасованного маргарина от номинального количества не должны превышать 0,5 %.

5.5.10 Перед упаковыванием нефасованного маргарина ящики, барабаны и бочки должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, полиэтиленовой пленкой для упаковывания пищевых продуктов марок М и Н по ГОСТ 10354, а также другими полимерными пленками и мешками-вкладышами из полимерных материалов по действующим НД, разрешенными уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов.

Для выстилания деревянной тары допускается применение подпергамента по ГОСТ 1760; для упаковывания нефасованного маргарина в ящики из гофрированного картона — вкладышей из гофрированного картона марки Т по ГОСТ 7376.

5.5.11 Клапаны картонных ящиков заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой клеевой лентой, разрешенной уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами, или без применения ленты.

Допускается сшивка нижних клапанов ящика стальной проволокой по ГОСТ 3282 диаметром 0,8—1,0 мм.

5.5.12 Маргарин, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 976.

6.2 Порядок и периодичность контроля показателей «массовая доля консервантов» и «содержание витаминов» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

6.3 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности и микробиологических показателей [1] устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

6.4 Норму показателя «массовая доля транс-изомеров» гарантирует изготовитель на основании периодических анализов, выполняемых в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, измерение массовых долей жира, влаги и летучих веществ, температуры плавления, кислотности, содержания консервантов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается определять консерванты по ГОСТ 26181, ГОСТ 28467.

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

7.4 Отбор проб и подготовка их к микробиологическому анализу — по ГОСТ ИСО 7218, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

7.5 Определение микроорганизмов — по ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.6 Определение пестицидов, микотоксинов и патогенных микроорганизмов, а также массовой доли антиокислителей в пересчете на жир продукта — нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение содержания витаминов А и Е — по ГОСТ 30417.

7.8 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение перекисного числа в жире, выделенном из маргарина, — по ГОСТ 26593, со следующим дополнением.

Подготовка пробы — выделение жира из маргарина (два варианта).

Первый вариант. Пробу маргарина массой 40—50 г расплавляют в химическом стакане на водяной бане или в сушильном шкафу при температуре (60 ± 5) °С, выдерживают при этой температуре до полного расслоения. Жировой слой фильтруют через складчатый фильтр. Если отфильтрованный жир будет прозрачен, то приступают к измерению. При наличии в жире мути его фильтруют повторно.

Из выделенного жира берут пробу для проведения измерений.

Второй вариант. Пробу маргарина массой 40—50 г расплавляют в химическом стакане в микроволновой печи при (40 ± 5) °С, выдерживают при этой температуре до полного расслоения. Для ускорения разрушения эмульсии допускается добавлять к пробе немного поваренной соли. Затем стакан с пробой помещают в холодильник до полного застывания жира. Застывший жир вынимают, подсушивают между двумя слоями фильтровальной бумаги и берут из него пробы для проведения измерений.

7.10 Определение массовой доли транс-изомеров — по ГОСТ 31754 или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение наличия генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Маргарин транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями [1], а также требованиями правил перевозок грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

Допускается при транспортировании для местной реализации использовать автотранспорт без специального оборудования для охлаждения.

Допускается для местной реализации транспортирование маргарина в открытых транспортных средствах по согласованию с потребителем с обязательным укрытием ящиков (бочек) брезентом или другими материалами.

8.2 Жидкие маргарины транспортируют в автоцистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218.

Автоцистерны должны быть подвергнуты санитарной обработке, краны и люки должны быть запломбированы.

8.3 Транспортирование маргарина пакетами должно проводиться по ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 26663, ГОСТ 24597.

8.3а Хранение маргаринов осуществляется в соответствии с требованиями [1].

8.4 Транспортирование и хранение маргаринов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.5 Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °С до плюс 15 °С при постоянной циркуляции воздуха.

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

8.6 Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании — на поддоны, при немеханизированном — на рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен.

Бочки и барабаны укладывают в штабели в вертикальном положении.

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

8.8 Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям [1].

Срок годности и условия хранения для маргарина конкретного наименования устанавливаются в технических документах.

Приложение А
(справочное)

Справочные показатели и нормы для маргаринов

Таблица А.1

Наименование показателя	Норма для маргаринов марок			Метод контроля
	твердых		мягких	
	МТ МТК	МТС	ММ	
pH водной или водно-молочной фазы	4,2—5,5[1)]			По нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, по методу ЯМР, %, при 20 °С	17—28	30—45	7—15	По ГОСТ 31757
Твердость маргарина, г/см, при 15 °С[2)]	Не нормируется			По приложению Б настоящего стандарта

[1)] Для маргаринов с пищевкусовыми и ароматическими добавками и маргарина для слоеного теста — от 3,5—5,5.

[2)] Определение показателя твердости является обязательным при отгрузке маргарина железнодорожным транспортом в соответствии с правилами перевозки грузов.

Приложение Б
(справочное)

Метод определения твердости маргарина

Б.1 Методика определения твердости маргарина в диапазоне значений от 30 до 70 г/см

Границы абсолютной погрешности результатов измерений твердости — ±5 г/см (абс.) (P = 0,80).

Б.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Б.3 Градуировка прибора — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Б.4 Подготовка к измерению

Брусок маргарина выдерживают в холодильнике до достижения им температуры плюс 15 °С. Затем две пронумерованные капсулы вдавливают в брусок, вынимают и осторожно очищают ножом их наружные стенки от приставших частиц маргарина. Заполненные капсулы помещают на 30 мин в воду температурой (15 ± 2) °С.

Б.5 Проведение измерения — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Б.6 Обработка результатов

За окончательный результат измерения принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных измерений, расхождение между которыми не должно превышать 10 г/см при доверительной вероятности P = 0,80.

Результат измерений записывают с точностью до 10 г/см.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883*

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.315.6:006.354 МКС 67.200.10 Н61

Ключевые слова: маргарины, область применения, ссылки, классификация, технические требования, правила приемки, методы испытаний, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *О.Д. Черепковой*

Сдано в набор 28.01.2014. Подписано в печать 10.02.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 128 экз. Зак. 210.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru