ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52253— 2004

МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 3—2004/29

Москва
ИПК Издательство стандартов
2004

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по национальной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия (ГНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 187 «Масло и сыр»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 10 марта 2004 г. № 165-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© ИПК Издательство стандартов, 2004

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Общие технические условия

Butter and butter paste from cow milk.
General specifications

Дата введения — 2005—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на масло из коровьего молока (далее — масло) массовой долей молочного жира не менее 50,0 % и масляную пасту из коровьего молока (далее — масляная паста) массовой долей молочного жира от 39,0 % до 49,0 %* включительно, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в смежных отраслях промышленности.

Требования к качеству и безопасности масла и масляной пасты из коровьего молока изложены в 5.1.

Требования в части маркировки — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 334—73 Бумага масштабно-координатная. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 10521—78 Кислота бензойная. Технические условия

ГОСТ 10626—76 Витамин А в жире. Технические условия

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11254—85 Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей

ГОСТ 11293—89 Желатин. Технические условия

* Молочные продукты массовой долей жира менее 50,0 % нельзя называть сливочным маслом.

Издание официальное

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

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

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 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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. Метод определения свинца

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

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

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

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
ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди, цинка)

ГОСТ Р 51471—99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов

ГОСТ Р 51483—99 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме

ГОСТ Р 51486—99 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51600—2000 Молоко. Методы определения антибиотиков

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51917—2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье
ГОСТ Р 52178—2003 Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ Р 52176—2004 Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины и определения по ГОСТ Р 52176 и ГОСТ Р 51917.

4 Классификация

4.1 Продукты, включенные в стандарт:
- масло из коровьего молока;
- масляная паста из коровьего молока.

4.2 Масло из коровьего молока в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:
- топленое;
- сливочное.

Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:
- сладко-сливочное, включая стерилизованное;
- кисло-сливочное;
- подсырное.

Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:
- классическое;
- пониженной жирности;

Сладко-сливочное и кисло-сливочное классическое и пониженной жирности масло подразделяют на:
- несоленое;
- соленое.

4.3 Масляную пасту из коровьего молока в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:
- сладко-сливочную;
- кисло-сливочную.

Сладко-сливочную и кисло-сливочную масляную пасту подразделяют на:
- несоленую;
- соленую.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Масло и масляную пасту изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование продукта, по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением гигиенических требований [1].

5.1.2 По химическому составу масло и масляная паста должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма							
	для топленого масла	для сливочного масла					для масляной пасты сладко- и кисло-сливочной	
		сладко- и кисло-сливочного классического		сладко- и кисло-сливочного пониженной жирности		подсырного		
		несоленого	соленого	несоленого	соленого		несоленой	соленой
Массовая доля жира, %:	Не менее 99,0	От 80,0 до 85,0 включ.	От 80,0 до 85,0 включ.	От 50,0 до 79,0 включ.	От 50,0 до 79,0 включ.	Не менее 80,0	От 39,0 до 49,0 включ.	От 39,0 до 49,0 включ.
Массовая доля влаги, %:	Не более 1,0	От 18,5 до 14,0 включ.	От 17,5 до 13,0 включ.	От 46,0 до 19,5 включ.	От 45,0 до 18,5 включ.	Не более 19,5	От 56,0 до 47,0 включ.	От 55,0 до 46,0 включ.

5.1.3 В зависимости от массовой доли жира в масле и масляной пасте при их изготовлении допускается использовать:

- для топленого масла — пищевой краситель каротин и антиокислитель бутилгидрокситолуол (для масла, используемого в пищевых целях с предварительной термообработкой);
- для сливочного масла классического и пониженной жирности массовой долей жира более 70 % — поваренную соль, пищевой краситель каротин;
- для сливочного масла пониженной жирности массовой долей жира менее 70 % и масляной пасты — поваренную соль, пищевой краситель каротин, ароматизаторы, усиливающие сладко-сливочный или кисломолочный вкус, витамины А, Д, Е, консерванты, стабилизаторы консистенции и эмульгаторы.

5.1.4 Содержание поваренной соли, пищевого красителя каротина, ароматизаторов, витаминов А, Д, Е, антиокислителя бутилгидрокситолуола, консервантов, стабилизаторов консистенции и эмульгаторов в готовом продукте не должно превышать массовую долю, указанную в таблице 2.

Таблица 2

Наименование добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Поваренная соль	1,0 (10000)
Пищевой краситель каротин	0,0003 (3)
Ароматизаторы	0,1 (1000)
Витамины:	
витамин А	0,001 (10)
витамин Д	$0{,}05 \cdot 10^{-4}$ (0,05)
витамин Е	0,02 (200)
Антиокислитель бутилгидрокситолуол	0,0075 (75)
Консерванты:	
сорбиновая кислота и ее соли натрия, калия и кальция (в пересчете на кислоту)	0,1 (1000)
бензойная кислота и ее соли натрия, калия и кальция (в пересчете на кислоту)	0,05 (500)
Стабилизаторы консистенции и эмульгаторы	От 0,3 (3000) до 2,0 (20000)
Примечание — Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей в сумме — не более 500 мг/кг.	

5.1.5 Титруемая кислотность молочной плазмы сливочного масла и масляной пасты приведена в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма		
	для сливочного масла		для масляной пасты
	массовой долей жира от 61,0 % до 85,0 % включ.	подсырного и массовой долей жира от 50,0 % до 60,0 % включ.	
Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, °Т:			
сладко-сливочного, не более	26,0	30,0	33,0
кисло-сливочного	От 40,0 до 65,0	От 40,0 до 65,0	От 40,0 до 65,0

5.1.6 Кислотность жировой фазы масла и масляной пасты должна быть не более 2,5 °К.

5.1.7 Жировая фаза в масле и масляной пасте должна содержать только молочный жир коровьего молока. Жирно-кислотный состав молочного жира в соответствии с приложением А.

Соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм) в молочном жире указаны в таблице 4.

Таблица 4

Соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира	Границы соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире
Пальмитиновой ($C_{16:0}$) к лауриновой ($C_{12:0}$)	От 5,8 до 14,5
Стеариновой ($C_{18:0}$) к лауриновой ($C_{12:0}$)	» 1,9 » 5, 9
Олеиновой ($C_{18:1}$) к миристиновой ($C_{14:0}$)	» 1,6 » 3,6
Линолевой ($C_{18:2}$) к миристиновой ($C_{14:0}$)	» 0,2 » 0,5
Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	» 0,4 » 0,7

5.1.8 По органолептическим показателям масло и масляная паста должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5. Органолептические показатели (в баллах) масла и масляной пасты определяют, используя шкалу оценки в соответствии с приложением Б.

5.1.9 Реализации не подлежит масло и масляная паста из коровьего молока, имеющие:

вкус и запах:

посторонний, пригорелый, горький (прогорклый), затхлый, лежалый, салистый, олеистый, химикатов и нефтепродуктов; кислый и излишне кислый, который подтверждается показателями кислотности молочной плазмы (по 5.1.5);

консистенцию:

засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую с термоустойчивостью менее 0,7;

цвет:

неоднородный;

упаковку и маркировку:

недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала.

5.1.10 По микробиологическим показателям масло и масляная паста должны соответствовать гигиеническим требованиям [2].

5.1.11 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в масле и масляной пасте не должно превышать допустимые установленные уровни [2].

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика показателя			
	для топленого масла	сладко-сливочных масла и масляной пасты	кисло-сливочных масла и масляной пасты	подсырного масла
Вкус и запах	Выраженный, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов; допускаются: недостаточно выраженный вкус вытопленного молочного жира, и/или слабокормовой	Выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; для стерилизованного масла — с привкусом стерилизации допускаются: для сладко-сливочных масла и масляной пасты — слабокормовой и/или недостаточно выраженные или невыраженные сливочный и/или привкус пастеризации; и/или перепастеризации, и/или растопленного масла; для стерилизованного масла — слабосалистый.	Выраженный сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов; допускаются: слабокормовой и/или недостаточно выраженные или невыраженные сливочный и/или кисломолочный	Характерный для сливочного масла с привкусом пастеризации допускается: слабовыраженный привкус сыворотки
		Умеренно соленый — для соленых продуктов		
Консистенция и внешний вид	Плотная, гомогенная или зернистая при (12 ± 2) °С; в расплавленном виде — прозрачная без осадка; допускаются: для зернистой — недостаточно однородная, мажущаяся, наличие жидкого жира; для гомогенной — мучнистая (крупитчатая), мягкая	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая; допускаются: для сливочного масла и масляной пасты — недостаточно плотная и пластичная; слабокрошливая и/или рыхлая; поверхность с наличием одиночных, мелких капелек влаги; для стерилизованного масла — слабокрошливая и/или рыхлая, отдельные частицы вытопленного жира на поверхности и карамелизация отдельных частиц белка;		Плотная, пластичная, однородная; поверхность масла на срезе сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги; допускаются: недостаточно плотная и пластичная; слабокрошливая и/или рыхлая, поверхность с наличием одиночных, мелких капелек влаги
		Термоустойчивость — от 0,7 до 1,0		
Цвет	Однородный, от светло-желтого до темно-желтого	От белого до желтого, однородный по всей массе		

5.2 Требования к сырью

5.2.1 При изготовлении масла и масляной пасты используют сырье по документам, в соответствии с которыми оно изготовлено, согласованным с уполномоченными органами.

5.2.2 Для производства масла и масляной пасты используют следующее сырье.

5.2.2.1 Сырье для топленого масла:

- жир молочный;
- масло из коровьего молока (сливочное и топленое) по 5.1, а также несоответствующее 5.1 по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции;
- масло сливочное подсырное;
- красители: каротин (Е 160а);
- антиокислители: бутилгидрокситолуол (Е 321) для топленого масла, используемого в пищевых целях с предварительной термообработкой.

5.2.2.2 Сырье для сливочного масла классического массовой долей жира от 80,0 % до 85,0 % включительно и сливочного масла пониженной жирности массовой долей жира более 70 %:

- молоко натуральное коровье — сырье по ГОСТ Р 52054;
- молоко обезжиренное, полученное при сепарировании коровьего молока, соответствующего требованиям ГОСТ Р 52054, без посторонних привкусов и запахов, кислотностью не более 19 °Т;
- сливки-сырье из коровьего молока;
- пахта-сырье;
- препараты и концентраты бактериальные молочнокислых микроорганизмов;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже сорта «экстра»;
- красители: каротин (Е 160а).

5.2.2.3 Сырье для сливочного масла стерилизованного:

- молоко натуральное коровье — сырье по ГОСТ Р 52054;
- молоко обезжиренное, полученное при сепарировании коровьего молока, соответствующего требованиям ГОСТ Р 52054, без посторонних привкусов и запахов, кислотностью не более 19 °Т;
- сливки-сырье из коровьего молока;
- пахта-сырье.

5.2.2.4 Сырье для сливочного масла подсырного:

- сыворотка молочная.

5.2.2.5 Сырье для сливочного масла пониженной жирности массовой долей жира менее 70 % и масляной пасты:

- молоко натуральное коровье-сырье по ГОСТ Р 52054;
- молоко обезжиренное, полученное при сепарировании коровьего молока, соответствующего требованиям ГОСТ Р 52054, без посторонних привкусов и запахов, кислотностью не более 19 °Т;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сливки-сырье из коровьего молока;
- молоко сгущенное обезжиренное;
- пахта-сырье;
- пахта сухая;
- жир молочный;
- масло из коровьего молока (сливочное и топленое) по 5.1, а также несоответствующее 5.1 по химическому составу (массовой доле жира, влаги) и консистенции;
- препараты и концентраты бактериальные молочнокислых микроорганизмов;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже сорта экстра;
- красители: каротин (Е 160а);
- ароматизаторы пищевые натуральные, идентичные натуральным, искусственные (синтетические), усиливающие сладко-сливочный или кисломолочный вкус сливочного масла;
- витамин А по ГОСТ 10626;
- витамин Е;
- витамин Д;
- кислота сорбиновая (Е 200);
- кислота бензойная (Е 210) по ГОСТ 10521;
- натриевая соль бензойной кислоты (Е 211);
- моноглицериды дистиллированные (Е 471);
- метилцеллюлоза (Е 461);
- карбоксиметилцеллюлоза натриевая очищенная (Е 466);
- желатин по ГОСТ 11293;
- пектин (Е 440) по ГОСТ 29186;
- вода питьевая по ГОСТ Р 51232 и [3].

5.2.3 Допускается использование сырья и пищевых добавок аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам сырью, перечисленному в 5.2.2 и соответствующему по показателям безопасности санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [2].

5.3 Маркировка

5.3.1 На каждую единицу потребительской тары с маслом и масляной пастой наносят следующую информацию для потребителя:

- наименование продукта. Формирование наименования продукта рекомендуется осуществлять в следующей последовательности:

«топленое масло _____ »,

фантазийное наименование, торговая марка

«сливочное масло _____ сладко-сливочное (кисло-сливочное) соленое (несоленое)»,
фантазийное наименование, торговая марка

«подсырное сливочное масло _____ »,
фантазийное наименование, торговая марка

«сливочное масло пониженной жирности* _____ сладко-сливочное (кисло-сливочное) соленое (несоленое)»,
фантазийное наименование, торговая марка

«масляная паста из коровьего молока _____ сладко-сливочная (кисло-сливочная) соленая (несоленая)»;
фантазийное наименование, торговая марка

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и адрес производства, если они различны);
- товарный знак предприятия-изготовителя (при наличии);
- значение массовой доли жира в процентах;
- состав;
- пищевые добавки;
- массу нетто;
- информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и/или документа в области стандартизации;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3.2 Дату изготовления и дату упаковывания масла и масляной пасты на потребительскую тару допускается наносить компостером, штемпелем или другим приспособлением или способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

Дату изготовления стерилизованного масла указывают на крышке банки во втором ряду.

5.3.3 На каждую единицу транспортной тары, в которую уложено масло или масляная паста, наносят следующую информацию:

- наименование продукта. Формирование наименования продукта рекомендуется осуществлять в следующей последовательности:

«топленое масло _____ »,
фантазийное наименование, торговая марка

«сливочное масло _____ сладко-сливочное (кисло-сливочное) соленое (несоленое)»,
фантазийное наименование, торговая марка

«подсырное сливочное масло _____ »,
фантазийное наименование, торговая марка

«сливочное масло пониженной жирности* _____ сладко-сливочное (кисло-сливочное) соленое (несоленое)»,
фантазийное наименование, торговая марка

«масляная паста из коровьего молока _____ сладко-сливочная (кисло-сливочная) соленая (несоленая)»;
фантазийное наименование, торговая марка

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и адрес производства, если они различны);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- значение массовой доли жира в процентах;
- состав масла для масла в монолитах, бочках и флягах;
- массу нетто;
- массу брутто для масла в бочках и флягах;
- количество упаковочных единиц для масла и масляной пасты в потребительской таре;
- дату изготовления;
- дату упаковывания для масла в потребительской таре;

---

* Кроме масла, соответствующего требованиям ГОСТ 37.

- условия хранения;
- срок годности;
- порядковый номер партии с начала каждого месяца нарастающим итогом;
- порядковый номер ящика с начала каждого дня нарастающим итогом;
- информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта для масла в монолитах, бочках и флягах;
- обозначение настоящего стандарта и/или документа в области стандартизации;
- информацию о подтверждении соответствия;
- манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей» и «Беречь от влаги» по ГОСТ 14192.

5.3.4 Маркировку на транспортную тару наносят:

- на одну из торцевых сторон картонного ящика с маслом и масляной пастой 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 картонного ящика с топленым или сливочным маслом, фасованным монолитом;
- на крышку бочки с топленым маслом;
- на этикетку или ярлык для фляг с топленым маслом.

5.3.5 Маркировку на ящики наносят с помощью штемпеля, маркиратора или любого другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение, либо наклеивают ярлык или этикетку, изготовленные типографским способом; допускается использование трафаретов, этикеток, выполненных типографским способом на самоклеющейся бумаге, с проставлением недостающих реквизитов штемпелем или другим приспособлением, обеспечивающим четкое их прочтение.

5.3.6 Маркировку на бочки наносят с помощью штемпеля, маркиратора или любого другого приспособления, обеспечивающего четкое его прочтение, либо навешивая ярлык или наклеивая этикетку, изготовленные типографским способом, с проставлением недостающих реквизитов штемпелем или другим приспособлением, обеспечивающим четкое их прочтение.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания масла и масляной пасты из коровьего молока, должны соответствовать требованиям документов по упаковке жировых продуктов, согласованных с уполномоченными органами

Топленое масло, сливочное масло классическое и пониженной жирности упаковывают в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару или транспортную тару монолитом, стерилизованное сливочное масло и масляную пасту — только в потребительскую тару с последующей укладкой в транспортную тару.

5.4.2 Упаковка в потребительскую тару

5.4.2.1 Топленое масло упаковывают:

- в стаканчики или коробочки, изготовленные из полистирола или полипропилена;
- в полимерные материалы;
- в стеклянные банки.

Сливочное масло упаковывают:

- в стаканчики или коробочки, изготовленные из полистирола или полипропилена;
- в полимерные материалы;
- в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители, или в пергамент.

Стерилизованное сливочное масло упаковывают:

- в жестяные банки;
- в алюминиевые банки.

Масляную пасту упаковывают:

- в стаканчики или коробочки, изготовленные из полистирола или полипропилена.

Для масла и масляной пасты из коровьего молока может применяться потребительская тара в сувенирном и подарочном исполнениях.

5.4.2.2 Масло массой нетто от 10 до 50 г упаковывают в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, или в герметично укупоренные стаканчики или коробочки.

5.4.2.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто масла и масляной пасты в потребительской таре от номинальной массы нетто должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.3 Упаковка в транспортную тару

5.4.3.1 В качестве транспортной тары для сливочного масла и масляной пасты используют:

- ящики из тарного плоского склеенного картона;

- ящики из гофрированного картона.

5.4.3.2 Брикеты, стаканчики и коробочки со сливочным маслом или масляной пастой массой нетто от 10 до 50 г перед упаковыванием в транспортную тару укладывают в коробки из картона или коробки из полимерных материалов массой нетто от 1 до 5 кг или объединяют в групповую упаковку при помощи термоусадочных пленок.

5.4.3.3 В каждую единицу транспортной тары помещают масло одной партии и одинаковой массы нетто упаковочной единицы.

5.4.3.4 В качестве транспортной тары для топленого масла используют:

- ящики из тарного плоского склеенного картона;
- бочки деревянные или бочки, изготовленные из полимерных материалов;
- фляги алюминиевые или фляги, изготовленные из полимерных материалов.

5.4.3.5 Перед упаковыванием масла в картонные ящики и деревянные бочки помещают упаковочный материал.

Для ящиков используют пергамент, мешки-вкладыши из полимерных материалов. Упаковочный материал должен со всех сторон плотно покрывать монолит масла.

Для деревянных бочек используют мешки-вкладыши из полимерных материалов.

5.4.3.6 Наружные стыки клапанов картонных ящиков с маслом, а при необходимости и углы ящиков из гофрированного картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем.

5.4.4 Упаковка и маркировка масла и масляной пасты, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто масла в транспортной таре монолитом от номинальной массы нетто должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.

6.2 Каждая партия масла и масляной пасты, отпускаемая с предприятия, должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование продукта, и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование продукта с учетом раздела 3;
- наименование и местонахождение изготовителя, его юридический адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- массу партии;
- количество упаковочных единиц;
- дату изготовления;
- дату отгрузки;
- данные результатов анализов по показателям, предусмотренным разделом 5;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование продукта.

6.3 Контроль масла и масляной пасты проводят в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем и утвержденной уполномоченным органом в установленном порядке.

6.4 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченным органом в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809, ГОСТ 9225, ГОСТ 26929.

7.2 Определение температуры (при проведении оценки органолептических показателей) и массы — по ГОСТ 3622.

7.3 Показатели масла и масляной пасты по 5.1.8 определяют органолептически и визуально при температуре продукта (12 ± 2) °С. Органолептические показатели в баллах оценивают (при необходимости) в соответствии со справочным приложением Б.

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

7.4 Определение термоустойчивости сливочного масла и масляной пасты

Метод основан на определении способности продукта 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 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 масла длиной 200 мм и шириной 150 мм.

Часы по ГОСТ 3309.

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

Холодильники бытовые электрические по ГОСТ 26678.

Бумага масштабно-координатная по ГОСТ 334.

Линейка по ГОСТ 427.

7.4.2 Подготовка к измерению

От выборки сливочного масла или масляной пасты в потребительской таре массой нетто от 10 до 100 г для проведения измерения отбирают не менее двух единиц упаковки; массой нетто от 100 до 1000 г и монолита отбирают 100—150 г продукта. Отобранные пробы продукта выдерживают в течение 1 сут в морозильной камере холодильника при температуре не выше минус 5 °С, а затем дефростируют при комнатной температуре до температуры пробы 10 °С — 14 °С.

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

7.4.3 Проведение измерений

Из продукта, подготовленного по 7.4.2, с помощью пробоотборника вырезают пробы, имеющие форму цилиндра высотой не менее 20 мм. Для продукта в потребительской таре массой нетто от 10 до 100 г допускается высота пробы менее 20 мм. Пробы размещают на стеклянной пластинке. Пластинку с пробами помещают в термостат, где выдерживают 2 ч при температуре (30 ± 1) °С. По окончании выдерживания пластинку с пробами извлекают из термостата и помещают на масштабно-координатную бумагу таким образом, чтобы две стороны нанесенного на бумагу квадрата являлись касательными к основанию пробы продукта. 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 $Д_к$ пробы после ее термостатирования.

Проводят два параллельных измерения.

7.4.4 Обработка результатов

Термоустойчивость $Т_р$ — это отношение начального диаметра $Д_0$ исследуемой пробы продукта к среднему диаметру основания $Д_к$ пробы после термостатирования. Термоустойчивость определяется по следующей формуле

$$Т_р = \frac{Д_0}{Д_к}, \qquad (1)$$

где $Д_0$ — начальный диаметр основания пробы, равный 20 мм;

$Д_к$ — средний диаметр основания 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 продукта, приведена в таблице 6.

Таблица 6

Характеристика термоустойчивости	Термоустойчивость
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 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 0,95.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867 (2.3.5), влаги — по ГОСТ 3626 (разделы 6, 6а).

7.6 Определение титруемой кислотности молочной плазмы и жировой фазы сливочного масла и масляной пасты — по ГОСТ 3624 (раздел 3).

7.7 Определение массовой доли поваренной соли (в случае использования) проводят по ГОСТ 3627 (разделы 5, 6).

7.8 Определение массовой доли антиокислителя бутилгидрокситолуола в топленом масле проводят по ГОСТ 11254 (разделы 1; 2; 3.2, 3.5, 3.6, 4.1, 4.2).

7.9 Определение массовой доли вносимых витаминов, консервантов по ГОСТ Р 52178, пищевых красителей, ароматизаторов, стабилизаторов консистенции и эмульгаторов — по фактической закладке.

7.10 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 9225;
- S.aureus — по ГОСТ 30347;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 30519;
- L. monocytogenes — по ГОСТ Р 51921 и [4];
- плесеней и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 или методам, утвержденным в установленном порядке [5, 6];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 или методам, утвержденным в установленном порядке [5, 6];
- меди — по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 или методам, утвержденным в установленном порядке [5, 7];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 или методам, утвержденным в установленном порядке [5];
- ртути — по ГОСТ 26927 или методам, утвержденным в установленном порядке [5, 8];
- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или методам, утвержденным в установленном порядке [5].

7.12 Определение содержания:

- антибиотиков — по ГОСТ Р 51600 или методам, утвержденным в установленном порядке [9, 10, 11];
- микотоксинов — по ГОСТ 30711 или методам, утвержденным в установленном порядке [12, 13];
- радионуклидов — по методам, утвержденным в установленном порядке [14];
- хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 23452 или методам, утвержденным в установленном порядке [15, 16, 17].

7.13 Установление фальсификации жировой фазы масла и масляной пасты из коровьего молока жирами немолочного происхождения

7.13.1 Фальсификация жировой фазы масла и масляной пасты жирами немолочного происхождения устанавливается по ГОСТ Р 51471.

7.13.2 В качестве альтернативного метода установления фальсификации жировой фазы масла и масляной пасты жирами немолочного происхождения используют расчетный метод.

Сущность метода основана на выделении метиловых эфиров жирных кислот, измерении их массовой доли, расчете соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм) и сравнении полученных соотношений с аналогичными показателями для молочного жира.

7.13.2.1 Получение метиловых эфиров жирных кислот

7.13.2.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы

Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы в соответствии с ГОСТ Р 51486 (4.1 и 5.1) со следующим дополнением:

шкаф сушильный с регулируемым обогревом, обеспечивающий регулирование температуры в диапазоне от 25 до 100 °С с точностью ± 5 °С по ГОСТ 14919;

весы лабораторные по ГОСТ 24104 высокого класса точности наибольшим пределом взвешивания 200 г;

термометр жидкостной стеклянный диапазоном измерения от 0 до 100 °С, ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498;

стакан В-1-100 по ГОСТ 25336;

воронка лабораторная В-56-80 по ГОСТ 25336;

бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

7.13.2.1.2 Подготовка к проведению измерений

Подготовку к проведению измерений проводят в соответствии с ГОСТ Р 51483 (раздел 4) и инструкцией по эксплуатации газового хроматографа. Для выделения жира в химическом стакане вместимостью 100 $см^3$ взвешивают (50 ± 5) г масла или масляной пасты, помещают их в сушильный шкаф температурой (55 ± 5) °С и выдерживают 1 ч. После этого верхний слой (жировая фаза) фильтруют через бумажный фильтр в чистый стакан в сушильном шкафу при той же температуре. Пробу отфильтрованного жира используют для получения метиловых эфиров жирных кислот.

7.13.2.1.3 Получение метиловых эфиров жирных кислот проводят по ГОСТ Р 51486 (разделы 4, 5, 6).

7.13.2.1.4 Измерение массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

Измерение массовой доли метиловых эфиров жирных кислот, полученных по 7.13.2.1.3, проводят в соответствии с ГОСТ Р 51483 (раздел 5).

7.13.2.2 Обработка результатов измерений

Идентификацию хроматографических пиков метиловых эфиров жирных кислот испытуемой пробы проводят в соответствии с ГОСТ Р 51483 (6.1).

Вычисление массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот по площадям хроматографических пиков проводят в соответствии с ГОСТ Р 51483 (6.2).

Показатели повторяемости (сходимости) и воспроизводимости — в соответствии с ГОСТ Р 51483 (6.3 и 6.4).

Вычисленные значения массовых долей метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот используют для расчета соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм). При этом по результатам каждого хроматографического анализа вычисляют соотношения массовых долей следующих метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм):

- пальмитиновой к лауриновой;
- стеариновой к лауриновой;
- олеиновой к миристиновой;
- линолевой к миристиновой;
- суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

7.13.2.3 Фальсификацию жировой фазы масла и масляной пасты из коровьего молока жирами немолочного происхождения устанавливают по результатам сравнения полученных соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм) с показателями, указанными в таблице 4.

Если значение хотя бы одного из соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот

(или их сумм) выходит за установленные границы соотношений, указанных в таблице 4, то это свидетельствует о фальсификации жировой фазы масла и масляной пасты из коровьего молока жирами немолочного происхождения.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Масло и масляную пасту перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

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

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

8.4 Сроки годности и условия хранения масла и масляной пасты из коровьего молока устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности масла в транспортной и потребительской таре даны в приложении В.

Приложение А
(справочное)

Жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот
$C_{4:0}$	Масляная	2,0—4,2
$C_{6:0}$	Капроновая	1,5—3,0
$C_{8:0}$	Каприловая	1,0—2,0
$C_{10:0}$	Каприновая	2,0—3,5
$C_{10:1}$	Деценовая	0,2—0,4
$C_{12:0}$	Лауриновая	2,0—4,0
$C_{14:0}$	Миристиновая	8,0—13,0
$C_{14:1}$	Миристолеиновая	0,6—1,5
$C_{16:0}$*	Пальмитиновая	22,0—33,0
$C_{16:1}$*	Пальмитолеиновая	1,5—2,0
$C_{18:0}$	Стеариновая	9,0—13,0
$C_{18:1}$*	Олеиновая	22,0—32,0
$C_{18:2}$*	Линолевая	3,0—5,5
$C_{18:3}$*	Линоленовая	До 1,5
$C_{20:0}$	Арахиновая	До 0,3
$C_{22:0}$	Бегеновая	До 0,1
* Расчет произведен по сумме изомеров.		

Приложение Б
(справочное)

Органолептическая оценка масла и масляной пасты из коровьего молока

Б.1 Органолептические показатели масла и масляной пасты из коровьего молока, а также их упаковку и маркировку оценивают по 20-балльной шкале в соответствии с требованиями таблицы Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Оценка, баллы
Вкус и запах	10
Консистенция и внешний вид	5
Цвет	2
Упаковка и маркировка	3
Итого:	20

Б.2 Шкала оценки органолептических показателей, вида упаковки и маркировки масла и масляной пасты из коровьего молока дана в таблице Б.2.

Таблица Б.2

В баллах

Наименование и характеристика показателя	Оценка	
	топленого масла	сливочного масла и масляной пасты
Вкус и запах (10 баллов)		
1 Отличный: для топленого масла — выраженный привкус, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	10	—
для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной масляной пасты — выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	—	10
для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной масляной пасты — выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов	—	10
2 Хороший: для топленого масла — привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	9	—
для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной масляной пасты — выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	—	9
для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной масляной пасты — выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный	—	9

Продолжение таблицы Б.2

В баллах

Наименование и характеристика показателя	Оценка	
	топленого масла	сливочного масла и масляной пасты
3 Удовлетворительный: для топленого масла — недостаточно выраженный привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	8	—
для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной масляной пасты — недостаточно выраженный сливочный, без посторонних привкусов и запахов	—	8
для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной масляной пасты — недостаточно выраженный кисломолочный вкус, без посторонних привкусов и запахов	—	8
4 Невыраженный (пустой): для топленого масла — вытопленного молочного жира	6	—
для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной масляной пасты — сливочный и пастеризации;	—	7
для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной масляной пасты — сливочный и кисломолочный	—	7
5 Слабокормовой	5	6
6 Перепастеризации	—	5
7 Привкус растопленного (топленого) масла	—	5
Консистенция и внешний вид (5 баллов)		
8 Отличная: для топленого масла — зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде — прозрачная без осадка	5	—
для сливочного масла и масляной пасты — плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид; термоустойчивость не менее — 0,8	—	5
9 Хорошая: для топленого масла — мягкая, комковатая или с наличием жидкого жира, в расплавленном виде — прозрачная, без осадка	4	—
для сливочного масла и масляной пасты — плотная, однородная, но недостаточно пластичная, поверхность на срезе слабо-блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость — не менее 0,75	—	4
10 Удовлетворительная: для топленого масла — недостаточно однородная, мажущаяся, мучнистая, в расплавленном виде — прозрачная, без осадка	3	—
для сливочного масла и масляной пасты — недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги; термоустойчивость — не менее 0,7	—	3

Окончание таблицы Б.2

В баллах

Наименование и характеристика показателя	Оценка	
	топленого масла	сливочного масла и масляной пасты
Цвет (2 балла)		
11 Однородный	2	2
Упаковка и маркировка (3 балла)		
13 Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая	3	3
14 Удовлетворительная: поверхность продукта в упаковке слегка неровная	2	2
Примечание — Подсырное масло со слабовыраженным привкусом сыворотки оценивается 5 баллами.		

Б.3 Результаты оценки масла и масляной пасты из коровьего молока в баллах суммируют и на основании общей оценки определяют качество продукта.

Б.4 Масло и масляная паста, получившие 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 соответствуют требованиям, указанным в таблице 5 и не рекомендуются для реализации потребителю.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности масла и масляной пасты в транспортной и потребительской таре

В.1 Рекомендуемые режимы хранения масла и масляной пасты из коровьего молока при относительной влажности воздуха не менее 85 %:

режим I* (для потребителей) — температура (3 ± 2) °С;

режим II** (промышленное хранение) — температура минус (6 ± 3) °С;

режим III*** (резервирование) — температура минус (16 ± 2) °С.

В.2 Рекомендуемые сроки годности сливочного масла, упакованного монолитами в транспортную тару, и топленого масла, упакованного в транспортную тару, приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

В месяцах

Наименование масла	Упаковка	Сроки годности		
		Режим I	Режим II	Режим III
Топленое масло	Картонные ящики Бочки Фляги	9 9 1	12 12 2	— — —
Сливочное масло				
Классическое массовой долей жира от 80,0 % до 85,0 % включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное: несоленое соленое		— —	9 6	15(24*4) 8

* Режим I — температура хранения масла, при которой для потребителя гарантируется качество масла в пределах указанного срока годности.

** Режим II — температура хранения масла в промышленных условиях.

*** Режим III — температура хранения масла при длительном резервировании.

*4 Сроки годности для масла при температуре хранения не выше минус 25 °С.

Окончание таблицы В.1

В месяцах

Наименование масла	Упаковка	Сроки годности		
		Режим I	Режим II	Режим III
кисло-сливочное:				
несоленое		—	9	9
соленое		—	6	7
Пониженной жирности				
массовой долей жира от 70,0 % до 79,0 % включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное:				
несоленое		—	9	15(24*)
соленое		—	6	7
кисло-сливочное:				
несоленое		—	9	9
соленое		—	4	6
массовой долей жира от 60,0 % до 69,0 % включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное несоленое		—	6	9
кисло-сливочное несоленое		—	6	6
массовой долей жира от 50,0 % до 59,0 % включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное несоленое		—	4	—
кисло-сливочное несоленое		—	4	—

* Сроки годности для масла при температуре хранения не выше минус 25 °С.

Примечания

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

- ежемесячно для масла со сроком годности до 6 мес.;
- не реже одного раза в квартал для масла со сроком годности свыше 6 мес.

2 По результатам оценки периодического контроля качества масла решается вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или направлении его на реализацию или промышленную переработку, о чем составляется соответствующий акт.

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

В.3 Рекомендуемые сроки годности масла и масляной пасты в потребительской таре приведены в таблице В.2.

Таблица В.2

Сроки годности, сут, не более					
топленого масла	сливочного масла				масляной пасты
	классического	пониженной жирности			
	массовой долей жира, %				
	от 80,0 до 85,0	от 70,0 до 79,0	от 60,0 до 69,0	от 50,0 до 59,0	от 39,0 до 49,0
В стаканчиках и коробочках со съемной крышкой из полимерных материалов, подарочной и сувенирной таре массой нетто от 100 до 1000 г, в полимерных материалах, в алюминиевой кашированной фольге или ее заменителях и пергаменте массой нетто от 100 до 500 г					
Температура (3 ± 2) °С (режим I)					
30	35 (20)	35 (20)	30 (20)	25 (20)	15
60*	—	—	—	40* (25)*	25*
Температура минус (6 ± 3) °С (режим II)					
60	60 (25)	60 (25)	50 (25)	50 (25)	30
90*	—	—	—	60* (40)*	45*
Температура минус (16 ± 2) °С (режим III)					
90	120 (30)	120 (30)	75 (30)		—
В герметично укупоренных стаканчиках и коробочках из полимерных материалов и в алюминиевой кашированной фольге или ее заменителях массой нетто от 10 до 100 г					
Температура (3 ± 2) °С (режим I)					
—	15	15	15	15	7
—	—	—	—	20*	15*
Температура минус (6 ± 3) °С (режим II)					
—	30	30	25	20	15
—	—	—	—	25*	20*
Температура минус (16 ± 2) °С (режим III)					
—	60	60	60	—	—
В герметично укупоренных стаканчиках и коробочках из полимерных материалов массой нетто от 100 до 1000 г, а также стеклянных банках с металлическими крышками массой нетто от 200 до 1000 г					
Температура (3 ± 2) °С (режим I)					
60	45	45	35	30	20
90*	—	—	—	45*	30*
Температура минус (6 ± 3) °С (режим II)					
90	75	75	60	55	40
120*	—	—	—	60*	50*
Температура минус (16 ± 2) °С (режим III)					
120	120	120	90	—	—

* Сроки годности топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола, сливочного масла массовой долей жира от 50,0 % до 60,0 % и масляной пасты с использованием консерванта.

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.

В.4 Срок годности сладко-сливочного масла массовой долей жира от 70,0 % до 85,0 %, изготовленного в пастбищный период года, фасованного непосредственно в процессе производства брикетами с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу, имеющего следующие микробиологические показатели — КМАФАнМ — $1 \cdot 10^4$ КОЕ/в 1 г продукта, БГКП — отсутствуют в 0,1 г продукта и органолептические показатели — оценка 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 менее 85 %.

В.5 Срок годности сливочного масла в потребительской таре, фасованного из монолитов после хранения, рекомендуется устанавливать не более сроков, указанных в таблице Б.2, и его окончание не позднее даты окончания срока годности масла в монолитах, направленных на фасование.

В.6 Маркировку масла в потребительской таре наносит предприятие, фасующее масло.

В.7 Маркировка срока годности масла и масляной пасты в потребительской таре:

- при непосредственном направлении продукта в торговую сеть указывают дату изготовления и срок годности при режиме I;

- при направлении продукта в торговую сеть после промышленного хранения или резервирования указывают дату изготовления и срок годности при режиме II — промышленного хранения или режиме резервирования III и, в том числе, срок годности у потребителя при режиме I.

Например, для сливочного масла массовой долей жира 70,0 %, упакованного в алюминиевую кашированную фольгу, срок годности может быть указан следующим образом:

«Изготовлено и упаковано 20.02.04

Срок годности при температуре минус (8 ± 2) °С — 60 дней,

в том числе при (3 ± 2) °С — 35 дней»

или

«Изготовлено и упаковано 20.02.04

Срок годности при температуре минус (16 ± 2) °С — 120 дней,

в том числе при (3 ± 2) °С — 35 дней».

Библиография

[1] СанПиН 2.3.4.551—96 — Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство молока и молочных продуктов

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 — Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества

[4] МУК 4.2.1122—02 — Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[5] МУК 4.1.985—00 — Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[6] МУК 4.1.986—00 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[7] МУК 4.1.991—00 — Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[8] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[9] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[10] МР 4.18/1890—91 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[11] МУК 4.2.026—95 — Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[12] МУ 4082—86 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью тонкослойной хроматографии и высокоэффективной жидкостной хроматографии

[13] МУК 4.1.787—99 — Определение массовой концентрации микотоксинов в продовольственном сырье и продуктах питания. Подготовка проб методом твердофазной экстракции

[14] МУК 2.6.1.1194—03 — Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[15] МУ 3151—84 — Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах

[16] МУ 4362—87 — Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы

[17] МУ 6129—91 — Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии

УДК 637.2:006.354 ОКС 67.100.20 Н17 ОКП 92 2100

Ключевые слова: масло из коровьего молока, масляная паста из коровьего молока, сливочное масло, сладко-сливочное масло, кисло-сливочное масло, топленое масло, классическое сливочное масло, сливочное масло пониженной жирности, классификация, характеристики, требования к сырью и материалам, маркировка, упаковка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение, шкала органолептической оценки, рекомендуемые сроки годности, рекомендуемые условия хранения

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 26.05.2004. Подписано в печать 28.06.2004. Усл.печ.л. 2,79. Уч.-изд.л. 2,30.
Тираж 700 экз. С 2683. Зак. 597.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

Изменение № 1 ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25.12.2008 № 705-ст

Дата введения 2009—07—01

Раздел 2. Заменить ссылки и наименования:

ГОСТ 4495—87 и ГОСТ 10970—87 на «ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»;

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 на ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002);

ГОСТ Р 51917—2002 и ГОСТ Р 52176—2003 на «ГОСТ Р 52738—2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения»;

для ГОСТ Р 52178—2003 заменить слово: «Маргарин» на «Маргарины»;

дополнить ссылкой:

«ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия»;

исключить ссылку на ГОСТ Р 51600—2000 и наименование.

Раздел 3 изложить в новой редакции (кроме наименования):

«В настоящем стандарте применены термины, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации, и термины и определения по ГОСТ Р 52738».

Пункт 5.1.1 изложить в новой редакции:

«5.1.1 Масло и масляную пасту изготавливают в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации».

Пункт 5.1.3. Второй абзац. Исключить слова: «(для масла, используемого в пищевых целях с предварительной термообработкой)».

Пункт 5.1.4. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Таблица 2

Наименование добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Поваренная соль	1,0 (10000)
Пищевой краситель каротин	0,0003 (3)
Ароматизаторы	0,1 (1000)

(Продолжение см. с. 42)

Окончание таблицы 2

Наименование добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Витамины:	
витамин А	0,001 (10)
витамин Д	$0{,}05 \cdot 10^{-4}$ (0,05)
витамин Е	0,02 (200)
Антиокислитель бутилгидрокситолуол	0,0075 (75)
Консерванты:	
сорбиновая кислота и ее соли натрия, калия и кальция (в пересчете на кислоту)	0,1 (1000)
бензойная кислота и ее соли натрия, калия и кальция (в пересчете на кислоту)	0,05 (500)
Стабилизаторы консистенции	2,0 (20000)
Эмульгаторы	0,6 (6000)
Примечание — Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей в сумме — не более 500 мг/кг.	

Пункт 5.1.6. Заменить значение: 2,5 на 4,0.

Пункт 5.1.7. Таблица 4. Графа «Границы соотношения массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире». Заменить значения: «От 0,2 до 0,5» на «От 0,1 до 0,5».

Пункт 5.1.8. Таблица 5. Графа «Характеристика показателя». Показатель «Цвет». Заменить слово: «белого» на «светло-желтого».

Пункт 5.1.9. Третий абзац. Заменить слова: «горький (прогорклый)» на «горький, прогорклый,».

Пункт 5.1.10 изложить в новой редакции:

«5.1.10 Микробиологические показатели масла и масляной пасты не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункт 5.1.11. Заменить слова: «допустимые установленные уровни [2]» на «норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункт 5.2.1 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 43)

«5.2.1 Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления масла и масляной пасты, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации и [1]».

Подпункт 5.2.2.2 дополнить абзацем (после пятого):

«- молоко сухое цельное и обезжиренное по ГОСТ Р 52791 (для нормализации)».

Подпункт 5.2.2.5. Заменить ссылки: ГОСТ 4495 и ГОСТ 10970 на ГОСТ Р 52791;

пятнадцатый абзац после слов «искусственные (синтетические)» дополнить ссылкой: «по ГОСТ Р 52177».

Пункт 5.2.3. Заменить слова: «санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [2]» на «нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и [1]».

Пункт 5.3.1 дополнить абзацем (перед первым):

«Информацию в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации, наносят на упаковку с маслом и масляной пастой при помощи этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале»;

третий, четвертый и пятый абзацы изложить в новой редакции; дополнить абзацем (после четвертого):

«масло топленое _____ »,
(фантазийное наименование, торговая марка)

«масло сливочное _____ ».
(фантазийное наименование, торговая марка)

При формировании наименования сливочного масла не рекомендуется указывать классификационную характеристику по массовой доле жира (классическое, пониженной жирности);

«масло сливочное подсырное _____
(фантазийное наименование,
_____»;
торговая марка)

шестой абзац и сноску к нему исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«паста масляная из коровьего молока _____
(фантазийное наименование,
_____»;
торговая марка)

дополнить абзацем (после седьмого):

«При формировании наименования сливочного масла (масляной пасты) с использованием закваски и/или соли наименование сливочного

(Продолжение см. с. 44)

масла (масляной пасты) должно быть дополнено классификационными терминами: «кислосливочное (ая)» и/или «соленое (ая)», при добавлении витаминов — «обогащенное (ая) витаминами» или «витаминизированное (ая)»;

восьмой абзац изложить в новой редакции:

«- наименование и местонахождение изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения продукта) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии данных претензий)»;

двенадцатый абзац исключить;

четырнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«- пищевую и энергетическую ценность в расчете на 100 г продукта»;

дополнить абзацами (после семнадцатого):

«- условия применения для топленого масла, изготавливаемого с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола (например: «Использовать для кулинарных целей»);

- информацию о содержании витаминов и рекомендуемая суточная норма их потребления (для витаминизированного продукта)»;

восемнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«- документ, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт»;

последний абзац дополнить словами: «требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации».

Пункт 5.3.3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«На каждую единицу транспортной тары, в которую уложено масло или масляная паста в потребительской таре или упакован монолит масла, наносят следующую информацию:»;

третий, четвертый и пятый абзацы изложить в новой редакции; дополнить абзацем (после четвертого):

«масло топленое _____ »,
(фантазийное наименование, торговая марка)

«масло сливочное _____ ».
(фантазийное наименование, торговая марка)

При формировании наименования сливочного масла не рекомендуется указывать классификационную характеристику по массовой доле жира (классическое, пониженной жирности);

«масло сливочное подсырное _____
(фантазийное наименование,
_____ »;
торговая марка)

(Продолжение см. с. 45)

шестой абзац и сноску к нему исключить;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«паста масляная из коровьего молока _____
(фантазийное наименование,
_____»;
торговая марка)

дополнить абзацем (после седьмого):

«При формировании наименования сливочного масла (масляной пасты) с использованием закваски и/или соли наименование сливочного масла (масляной пасты) должно быть дополнено классификационными терминами: «кислосливочное (ая)» и/или «соленое (ая)», при добавлении витаминов — «обогащенное (ая) витаминами» или «витаминизированное (ая)»;

восьмой абзац изложить в новой редакции:

«- наименование и местонахождение изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения продукта) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии данных претензий)»;

десятый абзац дополнить словами: «для масла в монолитах, бочках и флягах»;

дополнить абзацем (после двенадцатого):

«- массу нетто потребительской упаковки»;

шестнадцатый абзац исключить;

двадцать первый абзац изложить в новой редакции:

«- пищевую и энергетическую ценность в расчете на 100 г продукта для масла в монолитах, бочках и флягах»;

дополнить абзацами (после двадцать первого):

«- условия применения для топленого масла, изготавливаемого с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола, упакованного монолитом (например: «Использовать для кулинарных целей»);

- информацию о содержании витаминов и рекомендуемую суточную норму их потребления (для витаминизированного продукта)»;

двадцать второй абзац изложить в новой редакции:

«- документ, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт»;

двадцать третий абзац дополнить словами: «требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации»;

последний абзац после слов «Беречь от солнечных лучей» дополнить словами: «Ограничение температуры».

(Продолжение см. с. 46)

Пункт 6.2. Заменить слова: «удостоверением качества и безопасности» на «документом, подтверждающим соответствие продукта требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт».

Пункт 6.4 изложить в новой редакции:

«6.4 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов; микробиологических показателей) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля, разработанной с учетом [18] и [19]».

Пункт 7.11. Исключить ссылку: [5] (6 раз).

Пункт 7.12. Исключить слова: «ГОСТ Р 51600 или».

Пункт Б.2. Таблица Б.2. Показатель 6 изложить в новой редакции;

дополнить показателем 7а (после показателя 7):

Наименование и характеристика показателя	Оценка	
	топленого масла	сливочного масла и масляной пасты
6 Излишне выраженный привкус пастеризации	—	7
7а Слабопригорелый	—	5

Приложение В. Пункт В.1 изложить в новой редакции:

«В.1 Рекомендуемые режимы хранения масла и масляной пасты из коровьего молока при относительной влажности воздуха не более 90 %:

режим I — температура (3 ± 2) °С;

режим II — температура минус (6 ± 3) °С;

режим III — температура минус (16 ± 2) °С»;

пункт В.2. Заменить номер сноски: *[4] на *;

пункт В.4. Заменить слова: «не менее 85 %» на «от 80 % до 90 %»;

пункт В.7 изложить в новой редакции:

«В.7 Для сливочного масла с массовой долей жира 70,0 %, упакованного в алюминиевую каширированную фольгу, срок годности может быть указан следующим образом:

«Произведено и упаковано 20.09.08

Годен при температуре:

минус (6 ± 3) °С 60 сут,

(Продолжение см. с. 47)

минус (16 ± 2) °С 120 сут,
в том числе при (3 ± 2) °С 35 сут
и относительной влажности воздуха не более 90 %»;

или

«Произведено и упаковано 22.09.08
Годен при температуре
минус (6 ± 3) °С 60 сут
в том числе при (3 ± 2) °С 35 сут
и относительной влажности воздуха не более 90 %».

Библиография. Позицию [1] изложить в новой редакции:

«[1] СанПиН 2.3.2.1293—03 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

позицию [2] исключить;

дополнить позициями — [18], [19]:

«[18] МР 2.3.2.2327—08 Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)

[19] Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности, утвержденная Департаментом пищевой промышленности Минсельхозпрода РФ 29.12.95 г.».

(ИУС № 4 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru