ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ

(пищевые)

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 2 руб. 40 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

С. С. С. Р. Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 240—41
	МАРГАРИН	Взамен ОСТ 8482 / НКПП 244
		Пищевая промышленность Н61

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Маргарин — пищевой продукт, заменитель коровьего масла, получаемый эмульгированием пищевых жиров с молоком или водой с последующим охлаждением эмульсии и ее механической обработкой.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от применяемого сырья маргарин делится на три вида:

а) сливочный, получаемый эмульгированием жиров со сливками или с молоком с добавлением коровьего масла;

б) молочный, получаемый эмульгированием жиров с молоком;

в) безмолочный, получаемый эмульгированием жиров с водой.

3. Каждый из перечисленных видов маргарина подразделяется на: а) соленый и несоленый, б) витаминизированный и невитаминизированный.

4. По качественным показателям маргарин относится к одному из следующих сортов:

высший,
первый,
второй.

III. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления маргарина применяются:

а) жиры—пищевые сорта животных жиров, растительные масла в натуральном и гидрогенизированном виде и пищевые сорта жиров морских животных и рыб в гидрогенизированном виде. Растительные масла и саломас (ОСТ НКПП 522) должны быть подвергнуты рафинации включая дезодорацию;

б) молоко пастеризованное цельное и обезжиренное натуральное (ОСТ НКПП 316 «Молоко коровье цельное и обезжиренное») или сухое (ОСТ НКПП 422 «Молоко коровье сухое цельное»);

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 27/II 1941 г.	Срок введения 1/V 1941 г.

в) сливки натуральные пастеризованные (ОСТ НКПП 317 «Сливки из коровьего молока»);

г) вода, отвечающая санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде;

д) соль поваренная пищевая, отвечающая требованиям ГОСТ 153—41, сорта «экстра»;

е) краска, отвечающая требованиям ОСТ НКММП 1 «Краска для подкрашивания коровьего масла и маргарина», или каротин;

ж) в качестве эмульгатора—яичные желтки из яиц качеством не ниже 2-го сорта (ОСТ НКПП 454 «Яйца куриные пищевые») или сухой желток (ОСТ НКММП 8 «Яичные порошки»), или эмульгатор ВНИИЖа, или лецитин;

з) в качестве индикатора — крахмал не ниже 1-го сорта (картофельный—ОСТ НКПП 8661/259 или маисовый — ОСТ НКПП 526) в количестве 0,2% или масло хлопковое рафинированное (ОСТ НКПП 307) или, после предварительной рафинации, масло кунжутное (ОСТ НКПП 8502/233) в количестве не менее 5%;

и) для витаминизации—каротин в количестве не менее 10 *г* на одну тонну маргарина;

к) для ароматизации—ароматизатор ВНИИЖа.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6. Органолептические показатели

а) Вкус и запах. Маргарин должен иметь чистый, хорошо выраженный вкус и аромат, сходные с соответствующим сортом коровьего масла. У маргарина безмолочного без отдушки должен быть чистый вкус.

б) Консистенция. При температуре 6—15°С маргарин должен быть однородным, пластичным, плотным. Поверхность разреза должна быть блестящая и сухая на вид или с наличием мельчайших не сливающихся капелек влаги.

в) Цвет—однородный во всей массе: для некрашенного—белый, для крашеного—светложелтый, для витаминизированного—желтый.

7. Физико-химические показатели

Наименование показателей	Молочный и сливочный		Безмолочный	
	соленый	несоленый	соленый	несоленый
а) Жир в %%, не менее . . .	81,5	83	82,5	84
б) Влага в %%, не более . . .	16	16	16	16
в) Соль в %%, не более . . .	1,7	0,2	1,7	0,2
г) Кислотное число в *мг* КОН, не более	2,0	2,0	1,5	1,5
д) Температура плавления в °С	28—36	28—36	28—36	28—36
е) Содержание никеля . . .	Следы	Следы	Следы	Следы

Примечание. При отправке на дальние расстояния и во время летнего периода года допускается увеличение количества соли в маргарине до 2,5% за счет уменьшения влаги.

V. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

8. Упаковка маргарина должна производиться:

а) В чистые строганые внутри, плотно сколоченные тесовые или фанерные ящики вместимостью 15, 20 и 25 *кг*.

Допускается упаковка маргарина в ящики вместимостью на 1 *кг* менее или более указанного веса с тем, чтобы вес нетто ящика с маргарином выражался в целых единицах килограмма.

Вес нетто маргарина должен быть одинаковым во всех ящиках партии.

б) В чистые строганые, хорошо собранные бочки из клепки или фанеры с железными или деревянными обручами вместимостью от 25 до 60 *кг*.

Маргарин, предназначаемый для промышленной переработки, допускается упаковывать в бочки вместимостью до 200 *кг*.

в) В литую бумажную тару—бочки и ящики вместимостью 25 и 50 *кг*.

г) Для розничной сети допускается выпуск маргарина в мелкой расфасовке с оберткой его в пергамент или целлофан, с

последующей укладкой в ящики вместимостью, указанной в п. 8-а.

При мелкой расфасовке (от 100 до 500 *г*) допускается отклонение в весе нетто до ±2%.

9. Допускается применение чистой возвратной тары из-под пищевых жиров, подвергнутой санитарной обработке.

10. Ящики и бочки для упаковки маргарина должны изготовляться из здоровой сухой древесины следующих древесных пород: бука, ели, осины, липы, кедра, пихты, березы и ольхи. Планки для фанерных ящиков могут быть изготовлены из любой древесины.

11. Тара перед упаковкой герасфасованного маргарина должна быть выложена пергаментом (ОСТ НКЛес 254).

Допускается упаковка маргарина в подпергамент (ОСТ НКЛес 266) или пергамин.

12. На дне бочки или торце ящика ставится трафарет с указанием:

а) наименования наркомата и главного управления,

б) наименования завода-изготовителя,

в) наименования маргарина и сорта,

г) веса нетто и брутто,

д) даты выработки и номера места,

е) «ГОСТ 240—41».

На дне бочки и верхнем правом углу ящика проставляется номер тары по прейскуранту.

Внутри тары под крышку должен вкладываться листок с указанием номера упаковщика.

13. На этикетке при мелкой расфасовке должно быть указано:

а) наименование наркомата и главного управления,

б) наименование завода-изготовителя,

в) наименование маргарина и сорт,

г) «ГОСТ 240—41»,

д) вес нетто,

е) дата выработки,

ж) цена.

14. Маргарин, отгружаемый заводом, сопровождается сертификатом, составляемым Государственной инспекцией по качеству или при ее отсутствии—экспертным листом Отдела технохимического контроля завода-изготовителя.

В сертификате или экспертном листе указывается:

а) наименование завода-изготовителя,

б) наименование маргарина и его сорт,

в) »ГОСТ 240—41»,

г) качественные показатели — жир, влага, соль, кислотное число,

д) дата выработки,

е) срок действия сертификата или экспертного листа.

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И СОРТИРОВКИ МАРГАРИНА

15. Оценку качества маргарина производят по стобалльной шкале со следующим предельным количеством баллов для отдельных органолептических показателей:

а) высший сорт— не менее 92, в том числе по вкусу и запаху

б) консистенция и внешний вид . . . 25 »

в) цвет . . . . . 10 »

г) посолка . . . . . 5 »

д) упаковка и маркировка . . . . 10 »

16. Общее количество баллов каждого сорта маргарина должно быть следующее:

а) вкус и запах . . . . . 50 баллов
не менее 43,

б) 1-й сорт—не менее 86, в том числе по вкусу и запаху не менее 38,

в) 2-й сорт—не менее 80, в том числе по вкусу и запаху не менее 34.

17. В зависимости от вкуса и запаха маргарин оценивается следующим количеством баллов:

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Чистые хорошо выраженные вкус и аромат, сходные со вкусом и ароматом соответствующего сорта коровьего масла (кратко—очень хороший)	3—0	47—50
б) Чистый хорошо выраженный вкус, но несколько слабо выраженный аромат (кратко—хороший)	5—4	45—46
в) Чистый хорошо выраженный вкус, но слабый аромат (кратко—слабый аромат)	6	44
г) Чистый не выраженный пустой вкус (отсутствие аромата)	8—7	42—43
д) Чрезмерно выраженный привкус отдушки	9—8	41—42
е) Нечистый	13—8	37—42
ж) Горечь	16—12	34—38
з) Излишне-кислый	13—11	37—39
и) Салистый	12—8	38—42
к) Сальный	16—13	34—37
л) Стеаринистый	21—13	29—37
м) Олеистый (выраженный привкус растительного масла)	15—11	35—39
н) Рыбный	20—13	30—37
о) Металлический	15—9	35—41
п) Слабый привкус краски	12—9	38—41

18. Маргарин гнилостный, прогорклый, с посторонним запахом и вкусом, а также пораженный внутренней плесенью относится к браку.

Маргарин, пораженный наружной плесенью, должен быть зачищен.

19. В зависимости от консистенции и вида маргарин оценивается следующим количеством баллов:

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Хорошая консистенция и внешний вид (соответствующие п. 6-б настоящего стандарта)	0	25
б) Удовлетворительная консистенция и внешний вид	1	24
в) Мелкая слеза	2	23
г) Крупная слеза	4—3	21—22
д) Стекающая влага	5—4	20—21
е) Мутная слеза	5—3	20—22
ж) Мягкая, мажущаяся консинстенция	5—3	20—22
з) Крошливая, крупичатая, мучнистая консистенция	7—3	18—22
и) Плавленая поверхность	7—4	18—21

Загрязненный маргарин относится к браку.

20. В зависимости от цвета и окраски маргарин оценивается следующим количеством баллов:

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Однородный во всей массе, для некрашеного—белый, для крашеного—светложелтый, для витаминизированного—желтый	0	10
б) Пестрый, полосатый, мраморная пятнистая поверхность	4—1	6—9
в) Сероватый или другой слабый оттенок	4—1	6—9

21. В зависимости от содержания соли и равномерности посолки маргарин оценивается следующим количеством баллов:

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) При содержании соли в соленом маргарине от 0,5% до 1,7%	0	5
б) При содержании соли в соленом маргарине менее 0,5% и от 1,7 до 2,5%	1	4
в) При содержании соли в несоленом маргарине не более 0,2%	0	5
г) Нерастворившаяся соль и неравномерная посолка	3—1	2—4

Примечание. Содержание соли устанавливается по лабораторным анализам данной партии маргарина.

22. В зависимости от качества тары и упаковки маргарин оценивается следующим количеством баллов:

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Хорошая	0	10
б) Удовлетворительная	1	9
в) Потемневшая, но чистая поверхность возвратной тары	1	9
г) Влажная тара	3—1	7—9
д) Небрежная сборка ящика или бочки, или незначительно загрязненная поверхность тары	4—2	6—8
е) Трещины на пергаменте, небрежно завернутый или небрежно заделанный финиш	2—1	8—9
ж) Неплотная набивка маргарина	4—1	6—9
з) Небрежная маркировка	2—1	8—9

Примечание. При обнаружении плесени на таре или пергаменте маргарин должен быть переупакован.

23. При двух и более пороках, упомянутых в пп. 17, 19, 20, 21 и 22, скидка по порокам, указанным в каждом пункте, производится по наиболее обесценивающему пороку.

VII. ПРАВИЛА КОНТРОЛЯ И ПРИЕМКИ

24. Качество маргарина устанавливается на каждую партию продукта на заводе-изготовителе Государственной инспекцией по качеству, а в ее отсутствие—Отделом техно-химического контроля завода-изготовителя.

25. Партией маргарина считается продукт, выработанный по одной рецептуре в течение одной смены.

26. Состояние тары и соответствие ее требованиям, указанным в разделе V, определяется наружным осмотром всей партии маргарина.

27. Органолептические и физико-химические показатели качества продукта устанавливаются по пробам, отбираемым из контрольных мест каждой партии маргарина.

28. При упаковке маргарина в ящики или бочки отбирают одно контрольное место на каждые 5 *т* продукта, но не менее 6 мест от всей партии.

29. Пробу отбирают сухим чистым никелированным щупом. При упаковке в бочки щуп погружают на расстояние 6—8 *см* от края бочки, направляют наискось к противоположной стороне и доводят до середины бочки.

При упаковке в ящики щуп погружают на расстояние 4—6 *см* от торцовой стороны ящика наискось от его поверхности.

Взятая на щуп проба исследуется по всей длине столбика с целью органолептической оценки. Для анализа отбирают среднюю пробу из образцов, отобранных при органолептической оценке, общим весом не менее 200 *г*.

Остальной маргарин, вынутый щупом, возвращают на свое место, а поверхность заделывают и закрывают пергаментом.

30. От расфасованного маргарина отбирают 3 контрольных бруска от каждых 1000 брусков, но не менее 4 от всей партии.

31. Органолептическая оценка маргарина в баллах производится для каждого выделенного места отдельно (для расфасованного — по каждой выделенной единице расфасовки).

Балльная оценка всеи партии устанавливается по сумме балльных оценок выделенных мест (или брусков), деленной на их количество.

При установлении общего среднего балла данной партии маргарина дроби до 0,5 отбрасываются, а 0,5 и выше принимаются за единицу.

32. На основании данных анализа средней пробы маргарина составляют сертификат или экспертный лист (последний в случае отсутствия инспектора Государственной инспекции по качеству).

33. Перед выпуском маргарина с холодильника или базы приемщику предъявляют сертификат (экспертный лист) или фактуру-спецификацию со ссылкой на сертификат (экспертный лист).

В случае сомнения в качестве или при наличии просроченного сертификата получатель имеет право вышеуказанным порядком с участием представителя Государственной инспекции по качеству или Госэкспертизы, или Саннадзора отобрать пробы для проверки качества маргарина.

При обнаружении в партии разных сортов маргарина его рассортировывают и пробы отбирают от каждого сорта отдельно.

34. Срок действия сертификата при хранении маргарина при температуре в °С:

Ниже	0	45 дней
от	0 до +4°	20—30 „
от	+4° до +10°	15—20 „
от	+10° до +18°	10—15 „

Примечание. При температуре маргарина выше +12°С, но не более +18°С срок действия сертификата сокращается до 10 дней, независимо от условий хранения.

VIII. Хранение и транспортирование

35. Маргарин должен храниться в специальных складских помещениях или холодильниках при умеренной влажности воздуха.

36. Маргарин должен перевозиться в вагонах-ледниках с температурой не выше +4° С.

IX. Методы испытания

37. Испытание маргарина производится по ГОСТу «Методы испытания маргарина и жиров кухонных».

Замена

ОСТ НКПП 316 заменен ГОСТ 352—41.
ОСТ НКПП 317 заменен ГОСТ 353—41.
ОСТ НКПП 454 заменен ГОСТ 1635—46.
ОСТ НКММП 8 заменен ГОСТ 2858—45.
ОСТ НКПП 307 заменен ГОСТ 1128—41.
ОСТ НКЛес 254 заменен ГОСТ 1341—41.
ОСТ НКЛес 266 заменен ГОСТ 1760—46.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ НКММП 5 Методы испытаний жиров топленых (пищевых и технических) 1
ГОСТ 1288—41 Жиры животные топленые пищевые 9
ОСТ НКПП 453 Жиры олео-ойль (говяжий) и шип-ойль (бараний) . . . 17
ГОСТ 976—41 Маргарин и жиры кухонные. Методы испытаний 22
ГОСТ 240—41 Маргарин 29
ГОСТ 465—41 Жиры кухонные 39

Л52208 Стандартгиз Подп. к печ. 9/IX 1947 г. 3 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1484

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

Страница	Строка	Следует читать
5	14-я строка сверху	в 90°-ном спирте
33	8-я » снизу	а) высший сорт—не менее 92, в том числе по вкусу и запаху
33	15-я » »	а) вкус и запах . . . 50 баллов

Зак. 1484

gost.e-ecolog.ru