
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52253

**МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ МОЛОКА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**
Общие технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

Москва
Российский институт стандартизации
2024

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	7
4 Классификация.....	8
5 Технические требования.....	9
6 Правила приемки.....	20
7 Методы онтроля.....	20
8 Транспортирование и хранение.....	28
Приложение А (справочное) Жирнокислотный состав жировой фазы масла и пасты масляной из коровьего молока.....	30
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендации по упаковке.....	31
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности масла и масляной пасты из коровьего молока в транспортной и потребительской упаковках	35
Библиография	38

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ МОЛОКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

Общие технические условия

Butter and butter paste from milk farm animals. General specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на масло и масляную пасту, изготавливаемые из молока сельскохозяйственных животных, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и кулинарии, в пищевой промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1.10 и 5.1.11, требования к качеству – в 5.1.1–5.1.9, требования к маркировке – в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 334 Бумага масштабно-координатная. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 3145 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

ГОСТ 3627–81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 5867–2023 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 5981 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 9347 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 10521 Реактивы. Кислота бензойная. Технические условия

ГОСТ 10626 Витамин А в жире. Технические условия

ГОСТ 11254-2005 Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей

ГОСТ 11293 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12120 Банки металлические и комбинированные. Технические условия

ГОСТ 12303 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16280 Агар пищевой. Технические условия

ГОСТ 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 23651 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка

ГОСТ 24104 Весы недействует

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

ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27752 Часы электронно-механические кварцевые настольные. Настенные и часы-будильники. Общие технические условия

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

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

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

ГОСТ 30347 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*

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

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31504 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное – сырье. Технические условия

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31663-2013 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31665-2013 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* spp.)

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32189 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32262 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат E211. Технические условия

ГОСТ 32778 Добавки пищевые. Калия бензоат E212. Технические условия

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая E200. Технические условия

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32940 Молоко козье сырое. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33268 Добавки пищевые. Кальция бензоат E213. Технические условия

ГОСТ 33490 Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 33504 Добавки пищевые. Дигидрокверцетин. Технические условия

ГОСТ 33526 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33566 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33632 Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34178–2017 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия

ГОСТ 34312 Молоко сгущенное – сырье. Технические условия

ГОСТ 34352 Сыворожка молочная – сырье. Технические условия

ГОСТ 34354 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия

ГОСТ 34355 Сливки – сырье. Технические условия

ГОСТ 34372 Закваски бактериальные для производства молочной продукции. Общие технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Пищевые продукты, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34456 Молоко и продукция молочная. Определение состава стербинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34515 Молоко, молочная продукция, соевые продукты. Определение массовой доли меламина

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ ISO 6785 Молоко и молочная продукция. Обнаружение *Salmonella* spp.

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 Молоко, молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии – tandemной масс-спектрометрии (LC-MS/MS)

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

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52054 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 55361–2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

ГОСТ Р 55577 Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности

ГОСТ Р 55583 Добавки пищевые. Калия сорбат E202. Технические условия

ГОСТ Р 70238 Молоко и молочная продукция. Метод идентификации состава жировой фазы и определение массовой доли молочного жира

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины в соответствии с [1]–[5], ГОСТ 32261, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 масло из молока сельскохозяйственных животных: Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовой долей жира не менее 50 %, который произведен из молока сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.), молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и (или) пищевых добавок, ароматизаторов, и (или) витаминов, и (или) микро- и макроэлементов не в целях замены составных частей молока;

3.2 топленое масло из молока сельскохозяйственных животных: Масло из молока сельскохозяйственных животных, массовой долей жира не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла, полученного из молока сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.), молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем выпаривания жировой фазы с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, антиокислителей, ароматизаторов и (или) витаминов не в целях замены составных частей молока;

3.3 сливочное масло из молока сельскохозяйственных животных: Масло из молока сельскохозяйственных животных, массовой долей жира не менее 50 процентов, которое произведено из молока сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.), молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и (или) пищевых добавок, ароматизаторов, и (или) витаминов, и (или) микро- и макроэлементов не в целях замены составных частей молока;

3.4 масло сливочное из молока сельскохозяйственных животных подсырное: Сливочное масло, сырьем для которого являются сливки, полученные сепарированием сыворотки от производства сыров из молока сельскохозяйственных животных;

3.5 масляная паста из молока сельскохозяйственных животных: Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля жира составляет от 39 % до 49 % включительно, который произведен из молока сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.), молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием стабилизаторов и добавлением или без добавления немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока.

3.4 подсырная масляная паста из молока сельскохозяйственных животных: Масляная паста, сырьем для которой являются сливки, полученные сепарированием сыворотки от производства сыров из молока сельскохозяйственных животных;

Примечание – В наименовании масла и пасты масляной из молока других сельскохозяйственных животных (кроме коровьего молока) указывают вид животного, от которого получено молоко.

4 Классификация

4.1 Масло и масляная паста в зависимости от вида используемого молока подразделяют:

- на масло и масляную пасту из коровьего молока;
- на масло и масляную пасту других сельскохозяйственных животных (коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.).

4.2 Масло в зависимости от технологии изготовления и используемого сырья подразделяют:

- на сливочное;
- сливочное подсырное;
- топленое.

4.3 Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:

- на сладкосливочное;
- кислосливочное.

4.4 Сладкосливочное масло в зависимости от использования дополнительных процессов температурной и/или ферментативной обработки подразделяют:

- на стерилизованное;
- сухое;
- низколактозное;

- безлактозное.

4.5 Сливочное подсырное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:

- на сладкосливочное;
- кислосливочное.

4.6 Сливочное и сливочное подсырное масло в зависимости от массовой доли жира подразделяют:

- на классической жирности (массовой долей жира 80 % и более);
- пониженной жирности (массовой долей жира от 50 % до 79 %).

4.7 Сливочное и сливочное подсырное масло подразделяют в зависимости от использования пищевкусовых компонентов:

- на соленое;
- сладкое;
- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами;
- соленое или сладкое с пищевкусовыми компонентами.

4.7 Масляную пасту в зависимости от используемого сырья подразделяют:

- на сладкосливочную, включая низколактозную и безлактозную;
- кислосливочную;
- подсырную.

4.8 Масляную пасту и подсырную масляную пасту подразделяют:

- на соленую;
- сладкую;
- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами;
- соленую или сладкую с пищевкусовыми компонентами.

4.9 Топленое масло в зависимости от использования пищевкусовых компонентов подразделяют:

- на с пищевкусовыми компонентами;
- без пищевкусовых компонентов.

4.10 Масло и масляные пасты из молока сельскохозяйственных животных могут выпускаться обогащенными пищевые или биологически активные веществами.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Масло и масляную пасту из молока сельскохозяйственных животных (далее – масло и масляная паста) изготавливают в соответствии с требованиями [1]–[3], настоящего стандарта и документа по стандартизации на продукт конкретного наименования или конкретного товарного знака (торговой марки), по технологическим инструкциям с соблюдением требований санитарного законодательства Российской Федерации.

5.1.2 По органолептическим показателям масло и масляные пасты должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 1.

Органолептические показатели масла и масляных паст, учитывающие особенности вкуса, запаха, консистенции, внешнего вида и цвета молока конкретных видов сельскохозяйственных животных и/или пищевкусового сырья, используемого для их производства, должны соответствовать требованиям, установленным в документе по стандартизации на продукт конкретного наименования.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя			
	топленого масла	сладкосливочных масла и масляной пасты	кислосливочных масла и масляной пасты	подсырных масла и масляной пасты
Вкус и запах	Вкус и запах, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов. Допускаются недостаточно выраженный вкус вытопленного молочного жира	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов. Для стерилизованного масла – с привкусом стерилизации. Допускаются: для сладкосливочных масла и масляной пасты – недостаточно выраженные или невыраженные сливочный и/или привкус пастеризации; и/или слабокормовой, и/или перепастеризации, и/или растопленного масла; для стерилизованного масла – слабосалистый	Выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом без посторонних привкусов и запахов. Допускаются: недостаточно выраженные или невыраженные сливочный и/или недостаточно выраженный кисломолочный; и/или слабокормовой	Сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов. Допускается: сывороточный привкус
	Умеренно соленый для соленых видов масла			
	При использовании пищевкусовых компонентов – выраженный привкус и запах свойственный добавленным пищевкусовым компонентам			
Консистенция при $(12 \pm 2) ^\circ\text{C}$ и внешний вид	Зернистая или плотная, гомогенная, 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; термоустойчивость – не менее 0,7. Для сухого масла – мелкий сухой порошок. Допускаются: для сливочного масла и масляной пасты, включая подсырные масло и масляную пасту - недостаточно плотная и пластичная; слабокрошливая и/или рыхлая; поверхность с наличием одиночных, мелких капелек влаги; для стерилизованного масла - незначительная крошливость и рыхлость, отдельные частицы вытопленного жира на поверхности и карамелизация отдельных частиц белка; для сухого масла – комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии.		
	При использовании пищевкусовых компонентов допускается их наличие на поверхности в виде вкраплений, свойственных добавленным пищевкусовым компонентам			

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя			
	топленого масла	сладкосливочных масла и масляной пасты	кислосливочных масла и масляной пасты	подсырных масла и масляной пасты
Цвет	От светло-желтого до темно-желтого, равномерный	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. Для сухого масла – белый со светло-кремовым оттенком		
	При использовании пищевкусовых компонентов – свойственный добавленным пищевкусовым компонентам и (или) с наличием включений пищевкусового компонента или смеси пищевкусовых компонентов			
<p>Примечания</p> <p>1 Во вкусе безлактозных сливочного масла и масляных паст допускается сладковатый привкус.</p> <p>2 Во вкусе и запахе масла и масляных паст, изготовленных из молока сельскохозяйственных животных, кроме коровьего, допускается наличие привкуса и запаха, свойственного молоку конкретного вида животных</p>				

5.1.4 По физико-химическому составу масло и масляные пасты должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование продукта	Массовая доля, %		
	жира	влаги	хлорида натрия (поваренной соли), не более
Топленое масло	не менее 99,0	не более 1,0	В соответствии с документом по стандартизации на продукт конкретного наименования
Масло сладко- и кислосливочное классической жирности: несоленое соленое	От 80,0 до 85,0 включ.	От 18,5 до 14,0 включ. От 17,5 до 13,0 включ.	– 1,0
Масло сладко- и кислосливочное пониженной жирности: несоленое соленое	От 50,0 до 79,0 включ.	От 46,0 до 19,5 включ. От 45,0 до 18,5 включ.	– 1,0
Подсырное сладко- и кислосливочное масло: несоленое соленое	От 50,0 до 85,0 включ.	От 46,0 до 14,0 включ. От 45,0 до 13,0 включ.	– 1,0
Масляные пасты, в т.ч. подсырная масляная паста, сладко- и кислосливочная: несоленая соленая	От 39,0 до 49,0 включ.	От 56,0 до 47,0 включ. От 55,0 до 46,0 включ.	– 1,0
Сухое масло	От 70,0 до 80,0 включ.	Не более 4,0	–

П р и м е ч а н и е – Массовая доля пищевкусовых компонентов для масла и масляных паст с пищевкусовыми компонентами должна соответствовать требованиям, установленным в документе по стандартизации на продукт конкретного наименования.

5.1.5 Титруемая кислотность молочной плазмы и жировой фазы масла и масляных паст приведена в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Значение показателя			
	для топленого масла	для сливочного масла массовой долей жира от 61,0% до 85,0% включ.	для подсырного масла и сливочного масла массовой долей жира от 50,0% до 60,0% включ.	для масляной пасты
Титруемая кислотность молочной плазмы, °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
Титруемая кислотность, °Т	–	не более 60,0 (для масла сухого)	–	–
Титруемая кислотность жировой фазы, °К, не более	2,5	–		
<p>П р и м е ч а н и е – Титруемая кислотность жировой фазы для сливочного масла и масляных паст из коровьего молока для детского питания и сливочного масла, закладываемого на длительное хранение – не более 2,5 °К; для масла и пасты масляной из коровьего молока с пищевкусовыми компонентами – не более 3,5 °К.</p>				

5.1.7 Жировая фаза масла и масляных паст должна содержать только молочный жир молока коровьего (или козьего, овечьего, кобыльего, буйволиного, ослиного, верблюжьего или др.).

Идентификационные характеристики жировой фазы масла и масляных паст из коровьего молока, установленные по соотношениям метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм), указаны в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

Соотношения метиловых эфиров жирных кислот жировой фазы масла и масляной пасты из коровьего молока	Границы соотношений метиловых эфиров жирных кислот в жировой фазе масла и масляной пасты из коровьего молока
Пальмитиновой (C _{16:0}) к лауриновой (C _{12:0})	От 5,0 до 14,5 включ.
Стеариновой (C _{18:0}) к лауриновой (C _{12:0})	» 1,7 » 5,9 »
Стеариновой (C _{18:0}) к миристиновой (C _{14:0})	» 0,4 » 1,4 »
Олеиновой (C _{18:1}) к миристиновой (C _{14:0})	» 1,5 » 3,6 »
Линолевой (C _{18:2}) к миристиновой (C _{14:0})	» 0,1 » 0,5 »
Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	» 0,4 » 0,7 »

Жирнокислотный состав жировой фазы масла и масляных паст из коровьего молока приведен в приложении А.

Жировая фаза масла и масляных паст из коровьего молока должна иметь показатель числа Рейхерта Мейссля не ниже 20.

5.1.8 В зависимости от массовой доли жира в масле и масляных паст при их изготовлении допускается использовать:

- для топленого масла, т.ч. с пищевкусовыми компонентами – пищевой краситель каротин, антиокислитель бутилгидрокситолуол (для масла, используемого в пищевых целях с предварительной термообработкой);

- для сливочного масла массовой долей жира от 65 % и более – пищевой краситель каротин, витамины А, Д, Е (обогащенное масло);

- для сливочного масла массовой долей жира менее 65,0 % и рекомбинированного сливочного масла и масляных паст – пищевой краситель каротин, витамины А, Д, Е (обогащенные продукты), консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы, ароматизаторы, усиливающие сладкосливочный или кисломолочный вкус;

- для сливочного масла и масляных паст с пищевкусовыми компонентами – пищевой краситель каротин, ароматизаторы и пищевые красители, сочетающиеся с пищевкусовыми компонентами, витамины А, Д, Е (обогащенные продукты), стабилизаторы, эмульгаторы и консерванты.

5.1.9 По содержанию витаминов, пищевых добавок и ароматизаторов масло и масляные пасты должны соответствовать нормам [3] и не должны превышать массовую долю, указанную в таблице 5.

Т а б л и ц а 5

Наименование добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Витамины: - витамин А; - витамин Д; - витамин Е	0,001 (10) 0,05·10 ⁻⁴ (0,05) 0,02 (200)
Антиокислитель бутилгидрокситолуол (для топленого масла)	0,0075 (75)
Дигидрокверцетин (для сухого масла)	0,02 (200) (в пересчете на жир)
Стабилизаторы	В соответствии с рекомендациями изготовителей, но не более 2,0 (20000)
Эмульгаторы	В соответствии с рекомендациями изготовителей, но не более 0,6 (6000)
Пищевой краситель каротин	В соответствии с рекомендациями изготовителей, но не более 0,0003 (3)
Красители (для продуктов с пищевкусовыми компонентами)	В соответствии с рекомендациями изготовителей
Ароматизаторы	В соответствии с рекомендациями изготовителей
Подсластители (для продуктов с пищевкусовыми компонентами)	В соответствии с [3]

Окончание таблицы 5

Наименование добавки	Массовая доля, % (мг/кг)
Консерванты: - сорбиновая кислота и ее соли (в пересчете на сорбиновую кислоту); - бензойная кислота и ее соли (в пересчете на бензойную кислоту)	0,07 (700) 0,05 (500)
П р и м е ч а н и е – 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.	

5.1.10 Содержание в масле и пасте масляной потенциально опасных веществ: токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, ветеринарных препаратов и лекарственных средств, радионуклидов, пестицидов, а также патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, не должно превышать допустимых уровней, установленных по [1], [2] и [6].

5.1.11 Содержание генно-модифицированных организмов (ГМО) не должно превышать уровня случайной или технической неустранимой примеси согласно [2], при превышении указанного уровня масло и масляные пасты маркируют в соответствии с требованиями [4].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, функционально необходимые и пищевкусовые компоненты, пищевые добавки, ароматизаторы, пищевые или биологически активные вещества, используемые для производства масла и масляных пасты, должны соответствовать требованиям [1]–[3].

5.2.2 Для изготовления масла и масляных паст используют следующее основное сырье, функционально необходимые и пищевкусовые компоненты, пищевые добавки и ароматизаторы, пищевые или биологически активные вещества:

5.2.2.1 Молочное сырье:

- молоко коровье сырое по [1], ГОСТ Р 52054 или ГОСТ 31449;
- молоко козье сырое по [1], ГОСТ 32940;
- молоко овечье, буйволиное, кобылье, ослиное, верблюжье сырое по [1] и действующим документам по стандартизации на молоко животных конкретного вида;
- молоко обезжиренное – сырье по ГОСТ 31658, титруемой кислотностью не более 19 °Т;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791 или ГОСТ 33629, распылительной сушки;
- сливки – сырье по [1] и ГОСТ 34355;

- сливки пастеризованные – сырье, полученные из замороженных сливок, титруемой кислотностью не более 19 °Т, по [1] и действующим документам по стандартизации;

- сливки питьевые по ГОСТ 31451;

- сливки подсырные, полученные из подсырной сыворотки согласно [1] и ГОСТ 34352, по действующим документам по стандартизации;

- сливки высокожирные для переработки, кислотностью жировой фазы не более 2,5 °К и титруемой кислотностью молочной плазмы не более 23,0 °Т, по [1] и действующим документам по стандартизации;

- сливки сухие по ГОСТ 33922;

- молоко сгущенное – сырье по ГОСТ 34312;

- пахта по ГОСТ 34354, полученная при производстве сладкосливочного масла, титруемой кислотностью не более 19 °Т;

- пахта сухая, сгущенная по [1] и действующим документам по стандартизации;

- масло сливочное по [1], ГОСТ 32261;

- жир молочный и масло топленое по ГОСТ 32262;

- масло сливочное подсырное по [1] и действующим документам по стандартизации.

5.2.2.2 Функционально необходимые компоненты:

- закваски бактериальные и закваски бактериальные концентрированные молочнокислых микроорганизмов по [1], ГОСТ 34372 и документам по стандартизации;

- ферментные препараты для гидролиза лактозы по [3] и документам по стандартизации.

5.2.2.3 Пищевкусовые компоненты:

- соль пищевая по ГОСТ Р 51574, не ниже сорта экстра;

- сахар белый по ГОСТ 33222;

- пищевые продукты, какао, кофе, цикорий, свежие фрукты и ягоды и продукты их переработки, пряности, специи и их смеси, приправы, сушеные травы и овощи, композиции сушеных трав и овощей, свежие овощи и продукты их переработки, грибы и продукты их переработки, семена и другие немолочные компоненты, сочетающихся со вкусом и запахом масла и масляной пасты, используемые не в целях замены составных частей молока.

5.2.2.4 Пищевые добавки, ароматизаторы, пищевые или биологически активные вещества:

Красители пищевые натуральные, рекомендованные для применения в производстве масла и масляных паст:

- каротин (E160a);
- красители, усиливающие цвет пищевкусового компонента.

Антиокислители:

- бутилгидрокситолуол (E321) по [3] и документам по стандартизации;
- дигидрохверцетин (для сухого масла) по [3], ГОСТ 33504 и документам по стандартизации.

Консерванты:

- кислота сорбиновая E200 по ГОСТ 32779;
- калия сорбат E202 по ГОСТ Р 55583;
- кислота бензойная (E210) по ГОСТ 10521;
- натрия бензоат E211 по ГОСТ 32777;
- калия бензоат E212 по ГОСТ 32778;
- кальция бензоат E213 по ГОСТ 33268.

Стабилизаторы:

- желатин по ГОСТ 11293;
- пектин (E440) по ГОСТ 29186;
- агар пищевой (E406) по ГОСТ 16280;
- карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль очищенная (E466);
- метилцеллюлоза (E461);
- крахмал кукурузный набухающий пищевой.

Эмульгаторы (E322, E331, E339, E450, E451, E452(i), E471) по [3] и документам по стандартизации.

Ароматизаторы:

- ароматизаторы пищевые натуральные по [3] и ГОСТ 32049, усиливающие вкус и запах масла и масляной пасты – сладкосливочный, или кисломолочный, или пищевкусового компонента;

- ванилин по ГОСТ 16599.

Подсластители (E950–E955, E960, E967) по [3] и действующим документам по стандартизации.

Пищевые и биологически активные вещества:

- витамин А по ГОСТ 10626;
- витамины Д, Е;
- минеральные вещества;

- витаминные и витаминно-минеральные премиксы;
- пробиотики;
- пребиотики;
- биологически активные добавки, рекомендуемые для обогащения масла и масляных паст, рекомендуемые к указанному применению.

5.2.3 Вода питьевая по [7] и [8] (для восстановления сухих молочных продуктов).

5.2.4 Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки должны соответствовать ветеринарным требованиям и сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

5.2.5 Допускается использование аналогичного молочного сырья, функционально необходимых и пищевкусовых компонентов, пищевых добавок и ароматизаторов, витаминов, пищевых и биологически активных веществ, не уступающих по качественным характеристикам, перечисленным в 5.2.2 и соответствующих по показателям безопасности нормам, установленным [1]–[3].

5.3 Маркировка

5.3.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям [1] и [4], приводят на потребительской упаковке с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.

5.3.2 При формировании наименования масла и масляных паст с использованием закваски, пищевой соли, пищевкусовых компонентов, ароматизаторов, при добавлении витаминов в наименовании указывают: «кислосливочное (ая)», «соленое (ая)», «с пищевкусовым компонентом» (конкретно указывая используемый пищевкусовой компонент), «с ароматом» (дополняя конкретный используемый аромат), «обогащенное (ая) витаминами» (дополняя конкретный используемый витамин). Термины для масла и масляных паст применяют как с прямым, так и с обратным порядком слов: «масло сливочное», «сливочное масло», «паста масляная», «масляная паста».

Наименование должно состоять из слов «Масло топленое», «Масло сливочное», «Паста масляная», их придуманных названий, с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего.

Допускается дополнять наименование масла и масляных паст фирменным наименованием изготовителя, зарегистрированным товарным знаком или торговой маркой (при наличии).

Не допускается в придуманных наименованиях сливочного масла, изготовленного в соответствии с настоящим стандартом по стандартам организаций и техническим условиям, использование слов и/или сочетаний слов и/или придуманных наименований, ранее установленных в национальных или межгосударственных стандартах.

Не рекомендуется указывать классификационную характеристику по массовой доле жира – классической жирности. Допускается указывать классификационную характеристику – пониженной жирности при условии соблюдения требований ГОСТ Р 55577.

Для топленого масла, изготовленного с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола, рекомендуется указывать условия применения: «Использовать для кулинарных целей».

5.3.3 Дополнительно к требованиям [1] и [4], в маркировке указывают:

- сорт масла – для потребительской и транспортной упаковок (если это установлено документом по стандартизации на продукт конкретного наименования);
- порядковый номер ящика по нарастанию с начала каждого дня – для транспортной упаковки;
- массу брутто и массу нетто масла – для продукта, упакованного в сувенирную упаковку, бочки и фляги.

5.3.4 Дату изготовления допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

5.3.5 Маркировку групповой и транспортной упаковок, транспортного пакета осуществляют в соответствии с требованиями [1] и [4].

5.3.6 Маркировку на транспортную упаковку наносят:

- на одну из торцевых сторон картонного ящика с маслом и масляной пастой в потребительской упаковке, предназначенным для реализации в торговую сеть; на обе торцевые стороны ящика с маслом и масляной пастой в потребительской упаковке, предназначенным для хранения;
- на обе торцевые стороны картонного ящика с маслом, фасованным монолитом;
- на крышку бочки с топленым маслом;
- на этикетку или ярлык для фляг с топленым маслом.

5.3.7 Манипуляционные знаки или предупредительные надписи: «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» (для продукции, упакованной в полимерные материалы и стеклянные банки) наносят в соответствии с ГОСТ 14192.

5.3.8 Маркировку на транспортную упаковку наносят путем наклеивания этикетки или ярлыка, изготовленных типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение.

5.3.9 При использовании для групповой и транспортной упаковок прозрачных полимерных материалов информацию о масле или масляной пасте допускается не наносить. В этом случае информационными данными о продукте служат видимые этикетные надписи на потребительской или групповой упаковке, дополненные необходимыми данными о количестве мест групповой упаковки и массе продукта. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или проставляют любым другим доступным способом.

5.3.10 Маркировка масла и масляной пасты, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Используемые упаковочные материалы и укупорочные средства, потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [1] и [5] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены; должны обеспечивать сохранность качества и безопасности масла и масляных паст при их перевозках, хранении и реализации.

5.4.2 Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания масла и пасты масляной приведены в приложении Б.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто и требования к партии фасованного масла и масляной пасты – по ГОСТ 8.579.

5.4.4 Упаковка масла и масляных паст, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ Р 55361 или ГОСТ 26809.2.

6.2 Масло и масляные пасты контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам – по ГОСТ Р 55361 или ГОСТ 26809.2, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

7.2 Контроль упаковки и соответствие маркировки определяют путем осмотра выборки, отобранной по ГОСТ Р 55361 или ГОСТ 26809.2.

Определение массы нетто – по ГОСТ Р 55361.

7.3 Определение органолептических показателей масла и масляных паст из коровьего молока – по ГОСТ 33632.

Контроль органолептических показателей масла и масляных паст из молока других видов сельскохозяйственных животных проводят в соответствии с требованиями, установленными настоящим стандарте и документе по стандартизации на продукт конкретного наименования.

7.4 Определение термоустойчивости сливочного масла

Метод основан на выдерживании пробы масла определенного размера и формы при температуре (30 ± 1) °С в течение 2 ч и вычислении отношения начального диаметра исследуемой пробы до термостатирования к среднему диаметру основания после термостатирования.

7.4.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы

Весы по ГОСТ OIML R 76-1, обеспечивающие точность взвешивания с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания $\pm 0,02$ 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 (поршнем) для выталкивания пробы.

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

Часы с таймером по ГОСТ 27752 или часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145.

Термометр жидкостный стеклянный ртутный лабораторный, с диапазоном измерения температуры от 0 °С до 100 °С и ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 28498.

Холодильник бытовой электрический по ГОСТ 26678.

Бумага масштабнo-координатная по ГОСТ 334.

Линейка по ГОСТ 427.

7.4.2 Подготовка к измерению

От выборки масла в потребительской упаковке, 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 масла. Отобранные пробы масла 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 масштабнo-координатной бумаге чертят квадраты размером 20 × 20 мм.

7.4.3 Проведение измерений

Из масла, подготовленного по 7.4.2, с помощью пробоотборника вырезают пробу, имеющую форму цилиндра высотой не менее 20 мм. Для масла в потребительской упаковке массой нетто от 10 до 100 г допускается высота пробы менее 20 мм. Пробу размещают на стеклянной пластинке. Пластинку с пробой помещают в термостат, где выдерживают 2 ч при температуре (30 ± 1) °С. По окончании выдерживания пластинку с пробой извлекают из термостата и помещают на масштабнo-координатную бумагу таким образом, чтобы две стороны нанесенного на бумагу квадрата являлись касательными к основанию пробы масла. Параллельно касательным через наиболее удаленные точки основания пробы проводят линии. Линейкой измеряют длину отрезков, ограниченных, с одной стороны, касательными основания пробы, с другой стороны – параллельными им линиями, проведенными в наиболее отдаленных точках основания. Вычисляют среднеарифметическое значение длины этих отрезков, которое принимают за средний диаметр основания пробы.

Проводят два параллельных измерения.

7.4.4 Обработка результатов

Термоустойчивость T_p – это отношение начального диаметра D_0 исследуемой пробы продукта к среднему диаметру основания D_k пробы после термостатирования.

Термоустойчивость T_p рассчитывают по формуле:

$$T_p = \frac{D_0}{D_k}, \quad (1)$$

где D_0 – начальный диаметр основания пробы, равный 20 мм;

D_k – 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 масла, указана в таблице 6.

Т а б л и ц а 6

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

7.4.5 Контроль точности результатов измерений

7.4.5.1 Предел повторяемости

Допускаемое абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, выполненных в соответствии с 7.4.3 настоящего стандарта одним и тем же оператором на одном и том же оборудовании в течение короткого промежутка времени, не должно превышать 0,03 при доверительной вероятности 0,95.

При определении термоустойчивости масла в потребительской упаковке массой от 10 до 100 г высотой пробы менее 20 мм допускаемое абсолютное расхождение между результатами двух параллельных определений, выполненных в соответствии с 7.4.3 настоящего стандарта, одним оператором на одном и том же оборудовании в течение короткого промежутка времени, не должно превышать 0,08 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 7.5.3 настоящего стандарта, в условиях воспроизводимости не должно превышать 0,04 при доверительной вероятности 0,95.

При определении термоустойчивости масла в потребительской упаковке массой от 10 до 100 г высотой пробы менее 20 мм допускаемое абсолютное расхождение между двумя результатами измерений, полученными в разных лабораториях в условиях воспроизводимости не должно превышать 0,10 при доверительной вероятности 0,95.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира – по ГОСТ Р 55361–2012 (пункты 7.4 и 7.5) или ГОСТ 5867–2023 (пункты 6.3.12, 6.4.6 и 6.4.7, подраздел 6.5, разделы 8 и 9);

- массовой доли влаги – по ГОСТ Р 55361–2012 (пункты 7.6-7.9);
- массовой доли хлорида натрия (пищевой соли) – по ГОСТ Р 55361–2012 (подраздел 7.12) или ГОСТ 3627–81 (разделы 5 и 6);
- массовой доли сахарозы – по ГОСТ Р 55361–2012 (подраздел 7.13);
- титруемой кислотности молочной плазмы – по ГОСТ Р 55361–2012 (подраздел 7.16).

7.6 Массовую долю пищевкусковых компонентов, пищевых добавок и ароматизаторов определяют расчетным путем на основе рецептур для масла и масляной пасты конкретного наименования.

Массовую долю витамина А определяют по ГОСТ 30417 с уточнением по ГОСТ Р 55361–2012 (подраздел 7.19), витамина Е – по ГОСТ 30417.

Массовую долю консервантов определяют по ГОСТ 31504 или ГОСТ 32189.

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

7.7 Определение массовой доли пищевых и биологически активных ингредиентов проводят в соответствии с действующими документами по стандартизации на методы контроля данных ингредиентов в молочных продуктах.

7.8 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 32901;
- патогенных микроорганизмов, в том числе рода *Salmonella* – по ГОСТ 31659, ГОСТ ISO 6785;
- стафилококков *S. aureus* – по ГОСТ 30347;
- листерий *L. monocytogenes* – по ГОСТ 32031;
- количества дрожжей и плесневых грибов – по ГОСТ 33566.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;
- меди (для резервируемых продуктов) – по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- железа (для резервируемых продуктов) – по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- олова (для продукта в жестяной упаковке) – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.10 Определение микотоксинов – по ГОСТ 30711.

7.11 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 33526, ГОСТ 34533.

7.12 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452.

7.13 Определение диоксинов в случае обоснованного предположения об их наличии – по ГОСТ 31983, ГОСТ 34449, меламина в случае обоснованного предположения об его наличии — по ГОСТ 34515, ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

7.14 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Идентификацию ГМО проводят по ГОСТ 34150, ГОСТ Р 52173, [9].

7.16 Установление фальсификации жировой фазы масла и масляных паст жирами немолочного происхождения

7.16.1 Идентификацию жировой фазы масла и масляных паст и выявление ее фальсификации проводят с учетом оценки следующих показателей: жирнокислотного состава; соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот; стеринового состава; числа Рейхерта-Мейссля; триглицеридного состава.

При подозрении на фальсификацию растительными жирами и/или маслами соблюдают следующий порядок оценки жировой фазы масла: определяют жирнокислотный состав жировой фазы масла и проводят расчет соотношений метиловых эфиров жирных кислот. В случае отклонений полученных результатов от нормативов, указанных в 5.1.7 настоящего стандарта, определяют стериновый состав жировой фазы. Не допускается установление факта фальсификации растительными маслами и жирами без подтверждения наличия фитостеринов по ГОСТ 33490, ГОСТ 31979 или ГОСТ 34456.

При подозрении на фальсификацию животными жирами соблюдают следующий порядок оценки жировой фазы масла: определяют жирнокислотный состав жировой фазы масла и проводят расчет соотношений метиловых эфиров жирных кислот. В случае отклонений полученных результатов от нормативов, указанных в 5.1.7 настоящего стандарта, определяют стериновый состав жировой фазы по ГОСТ 33490, ГОСТ 31979 или ГОСТ 34456. В случае не выявления растительных стеринов проводят испытания по определению триглицеридного состава жировой фазы масла по ГОСТ Р 70238. Не допускается установление факта фальсификации животными жирами без подтверждения стандартизованными методиками.

Определение числа Рейхерта-Мейссля проводят для предварительной оценки возможной фальсификации масла жирами растительного и/или животного происхождения. Определение показателя проводят по ГОСТ 34178 (приложение В).

7.16.2 Для выявления фальсификации жировой фазы масла немолочными жирами по соотношению метиловых эфиров жирных кислот используют расчетный метод.

Сущность метода основана на выделении жировой фазы масла, получении метиловых эфиров жирных кислот, определении их массовой доли газохроматографическим методом, расчете соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот (или их сумм) и сравнении полученных соотношений с аналогичными показателям, установленными для жировой фазы масла в 5.1.7 настоящего стандарта.

7.16.3 Получение метиловых эфиров жирных кислот

7.16.3.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы в соответствии с ГОСТ 31665 (раздел 4) со следующим дополнением.

Шкаф сушильный лабораторный с терморегулятором, обеспечивающим поддержание температуры в рабочей камере от 25 °С до 100 °С с точностью ± 5 °С.

Весы по ГОСТ OIML R 76-1, обеспечивающие точность взвешивания с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания $\pm 0,001$ г.

Стакан В—1—250 ТС по ГОСТ 25336.

Воронки В—56(80) по ГОСТ 25336.

7.16.3.2 Получение метиловых эфиров жирных кислот проводят по ГОСТ 31665 (раздел 5) со следующими дополнениями.

Разделение сливочного масла на жир и плазму проводят при температуре (50 ± 2) °С. Допускается при выделении жировой фазы для сокращения длительности подготовки пробы и обеспечения полноты разделения фаз пробу масла перед помещением в термостат замораживать в течение 24 ч или после ее термостатирования при температуре (50 ± 2) °С в течение 1 ч проводить дополнительное центрифугирование.

При получении метиловых эфиров жирных кислот следует строго соблюдать герметичность во избежание потери эфиров низкомолекулярных жирных кислот.

7.16.4 Измерение массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

7.16.4.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы для измерения метиловых эфиров жирных кислот в соответствии с ГОСТ 31663 (раздел 4).

7.16.4.2 Измерение массовой доли метиловых эфиров жирных кислот, полученных по 7.16.3 настоящего стандарта, проводят в соответствии с ГОСТ 31663 (раздел 6) со следующим дополнением.

Условия проведения измерения массовой доли метиловых эфиров жирных кислот жировой фазы масла должны обеспечивать четкое разделение пика растворителя и масляной кислоты (С₄). Продолжительность измерения должна быть достаточной для разделения хроматографических пиков всех жирных кислот, содержащихся в испытуемой жировой фазе, и составлять не менее 40 мин.

7.16.5 Обработка результатов измерений

7.16.5.1 Идентификацию основных хроматографических пиков метиловых эфиров жирных кислот, полученных по 7.16.3 настоящего стандарта, проводят с использованием стандартной смеси метиловых эфиров жирных кислот и метилового эфира деценовой кислоты. Допускается идентификация хроматографических пиков в соответствии с ГОСТ 31663 (раздел 6, подраздел 6.3 и раздел 7, подраздел 7.1).

Вычисление массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот по площадям хроматографических пиков проводят в соответствии с ГОСТ 31663 (раздел 7, подраздел 7.2).

Показатели повторяемости (сходимости) и воспроизводимости – в соответствии с ГОСТ 31663 (раздел 8).

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

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

При расчете соотношений метиловых эфиров жирных кислот в значении массовой доли линолевой кислоты учитывают сумму линолевой кислоты и всех ее изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями; в значении массовой доли олеиновой кислоты учитывают сумму всех ее изомеров.

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

7.16.5.2 Фальсификацию жировой фазы масла жирами немолочного происхождения расчетным методом 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 жирами немолочного происхождения. Для выявления вида фальсификации исследования проводят по 7.16.1 настоящего стандарта.

7.16.5.3 Заключение о фальсификации жировой фазы масла немолочными жирами, по результатам испытаний жирнокислотного и стеринового состава жировой фазы масла, проводят с учетом абсолютного предела воспроизводимости, установленного в ГОСТ 31663, предельно допустимого фонового содержания фитостероинов, установленного ГОСТ 31979, ГОСТ 33490 или ГОСТ 34456, абсолютной погрешности метода, использованного для определения триглицеридного состава жировой фазы масла.

7.17 Допускается осуществлять контроль показателей масла и масляной пасты на соответствие требованиям, указанным в разделе 5, по другим методикам измерений и методам испытаний, включенным в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб, необходимые для применения и исполнения требований [1] – [3], которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Масло и масляные пасты перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование масла и масляных паст в пакетированном виде – в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 21650, ГОСТ 23285.

8.2 Транспортирование и хранение масла и масляных паст, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

8.3 Хранение масла и масляных паст осуществляют при относительной влажности воздуха не более 90 % и температуре воздуха:

- (3 ± 2) °С;
- минус (6 ± 3) °С;
- минус (16 ± 2) °С;
- минус (25 ± 2) °С.

8.4 Температура при реализации с предприятий и условия транспортирования должны соответствовать требованиям 8.3.

8.5 Транспортирование и хранение масла и масляных паст совместно с пищевыми продуктами с резким или специфическим, сильно выраженным запахом не допускается.

8.6 Срок годности масла и масляных паст устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения с учетом требований безопасности пищевой продукции.

8.7 Рекомендуемые сроки годности масла и масляных пасты из коровьего молока в зависимости от упаковки и условий хранения приведены в приложении В.

Приложение А
(справочное)

**Жирнокислотный состав жировой фазы
масла и пасты масляной из коровьего молока**

Б.1 Жирнокислотный состав жировой фазы масла и пасты масляной из коровьего молока приведен в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Условное обозначение жирной кислоты	Наименование жирной кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот
C _{4:0}	Масляная	2,4– 4,2
C _{6:0}	Капроновая	1,5 – 3,0
C _{8:0}	Каприловая	1,0 – 2,0
C _{10:0}	Каприновая	2,0 – 3,8
C _{10:1}	Деценовая	0,2 – 0,4
C _{12:0}	Лауриновая	2,0 – 5,0
C _{14:0}	Миристиновая	8,0 –14,0
C _{14:1} *	Миристолеиновая	0,6 – 1,8
C _{16:0}	Пальмитиновая	21,0 – 33,5
C _{16:1} *	Пальмитолеиновая	1,3 – 2,6
C _{18:0}	Стеариновая	7,5 – 14,0
C _{18:1} *	Олеиновая	19,0 – 33,0
C _{18:2} **	Линолевая	2,2 – 5,5***
C _{18:3} *	Линоленовая	До 1,5
C _{20:0}	Арахидиновая	До 0,3
C _{22:0}	Бегеновая	До 0,1
–	Прочие	4,0 – 6,5

*Расчет произведен по сумме изомеров.
 ** Расчет произведен по сумме изомеров, включая изомер линолевой кислоты с сопряженными двойными связями.
 ***Для кисломолочного масла массовая доля линолевой кислоты – от 1,7 % до 5,1 %.

Приложение Б (рекомендуемое)

Рекомендации по упаковке

Б.1 Потребительская упаковка

Б.1.1 Масло и масляные пасты упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в транспортную упаковку или транспортную упаковку монолитом, стерилизованные масло и масляные пасты – только в потребительскую упаковку с последующей укладкой в транспортную упаковку.

Используемые упаковочные материалы должны быть предназначены для жировых продуктов.

Рекомендуемая масса нетто масла и масляных паст в потребительской упаковке — от 10 до 2000 г.

Б.1.2 Сливочное масло (кроме стерилизованного и сухого) упаковывают:

- брикетами в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители, или в пергамент по ГОСТ 1341, или его заменители, или пергамент «Троицкий»;
- батончиками в пленку в виде рукавной оболочки из полимерных материалов;
- в стаканчики или коробочки, контейнеры, ведра, банки или другие емкости различной формы и вместимости, изготовленные из полимерных материалов;
- в подарочную и сувенирную упаковку;
- брусками, нарезанными из монолитов вручную или механическим способом, которые упаковывают в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители, или в пергамент по ГОСТ 1341, или его заменители, или пергамент «Троицкий», или полимерные материалы.

Б.1.3 Масляные пасты упаковывают:

- в стаканчики или коробочки, контейнеры, ведра, банки или другие емкости различной формы и вместимости, изготовленные из полимерных материалов;
- в подарочную и сувенирную упаковку.

Б.1.4 Стерилизованное сливочное масло и масляные пасты упаковывают в металлические банки для консервов по ГОСТ 5981, жестяные или алюминиевые, № 3, № 7, № 8, № 9 в соответствии с требованиями ГОСТ 23651.

Б.1.5 Топленое масло упаковывают:

- в стаканчики, коробочки, ведра, банки и другую упаковку, изготовленную из полимерных материалов;
- батончиками в пленку в виде рукавной оболочки из полимерных материалов;

- в металлические банки по ГОСТ 5981;
- в стеклянные банки;
- подарочную и сувенирную упаковку.

Б.1.6 Сухое масло упаковывают:

- в металлические банки по ГОСТ 12120;
- картонные пачки для сыпучих продуктов по ГОСТ 12303 с внутренним герметично заделанным пакетом из ламинированной фольги по ГОСТ 745 или из других ее заменяющих материалов.

Б.1.7 Стаканчики, коробочки, контейнеры, банки, ведра могут быть различной формы, герметично укупориваемые слоем материала с термосвариваемым покрытием со съемной крышкой или без съемной крышки, или со съемной крышкой, но без укупоривающего слоя из материала с термосвариваемым покрытием.

Подарочная и сувенирная упаковка представляет собой емкости различной формы и вместимости, художественно оформленные, изготовленные из керамики, дерева (не смолистых пород), бересты, стекла или полимерных материалов.

Поверхность масла и масляных паст в сувенирной упаковке из керамики, стекла и полимерных материалов, перед закрытием крышки упаковки, рекомендуется закрывать прокладкой из пергамента или кашированной фольги или их заменителей.

При упаковывании масла и масляных паст в сувенирную упаковку из дерева, необходимо использование внутренних вкладышей из материалов, разрешенных к применению.

Б.1.8 Для сливочного масла массой нетто от 10 до 50 г, упаковываемых брикетами, используют кашированную фольгу или ее заменители или герметично укупоренные стаканчики или коробочки из полимерных материалов. Не рекомендуется использовать пергамент или его заменители.

Б.2 Транспортная упаковка

Б.2.1 Рекомендуемая масса нетто продукта в транспортной упаковке от 2 до 20 кг.

В качестве транспортной упаковки используют:

- ящики из тарного плоского склеенного картона;
- ящики из гофрированного картона;
- ящики полимерные многооборотные;
- пачки из картона, бумаги или комбинированных материалов;
- коробки из полимерных материалов;

- бочки для пищевых продуктов металлические, полимерные или деревянные (для упаковки топленого масла);

- фляги металлические и емкости полимерные для пищевых продуктов (для упаковки топленого масла).

Для деревянных бочек используют мешки-вкладыши из полимерных материалов.

Б.2.2 Для фасования масла монолитом используют ящики по ГОСТ 34033, ГОСТ 13511, выстланные пергаментом по ГОСТ 1341, марки А, или с мешками-вкладышами из полимерных материалов. Упаковочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла.

Б.2.3 Масло и масляные пасты в потребительской упаковке укладывают в ящики по ГОСТ 34033, ГОСТ 13511.

Масло и масляные пасты в потребительской упаковке допускается укладывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

Б.2.4 В каждый ящик помещают масло и масляную пасту в потребительской упаковке одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одинаковой массы нетто.

При укладке масла и масляной пасты в транспортную упаковку каждый ряд потребительской упаковки, при необходимости, разделяют горизонтальными уплотнительными прокладками из картона по ГОСТ 9347 во избежание деформации упаковочных единиц.

Б.2.5 Масло в стеклянных банках, стаканчиках и коробочках из полимерных материалов допускается объединять в групповую упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 25776, с укладкой на подложку (лотки, поддоны) с последующим обертыванием полиэтиленовой термоусадочной пленкой по ГОСТ 25951.

Б.2.6 Наружные стыки клапанов ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

При использовании ящиков из гофрированного картона их углы, при необходимости, дополнительно оклеивают клейкой лентой.

Б.2.7 Брикетты, стаканчики, коробочки, банки из полимерных материалов массой нетто от 10 до 50 г перед упаковыванием в транспортную упаковку укладывают в коробки из картона, бумаги, комбинированных или полимерных материалов, массой нетто от 1 до 5 кг.

Б.2.7 Масса нетто единицы транспортной упаковки не должна превышать 20 кг – для ящиков из картона и полимерных материалов; 25 кг – для емкостей из

полимерных и металлических материалов; 50 кг – для деревянных бочек и фляг.

Б.3 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Б.4 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых упаковочных материалов приводят в документе по стандартизации, в соответствии с которым изготовлены масло и масляные пасты конкретного наименования.

**Приложение В
(рекомендуемое)**

**Рекомендуемые сроки годности масла и масляны паст из коровьего
молока в транспортной и потребительской упаковках**

В.1 Рекомендуемые сроки годности, топленого и сливочного масла из коровьего молока, упакованного в транспортную упаковку, приведены в таблице В.1.

Т а б л и ц а В.1

Наименование масла	Упаковка	Сроки годности при температуре хранения		
		В месяцах		
		(3 ± 2) °С	минус (6 ± 3) °С	минус (16 ± 2) °С
Топленое масло	Ящики из картона			
	Бочки	9	12	3
	Фляги	9	12	3
		1	2	2
Сливочное масло				
Классической жирности				
массовой долей жира от 80,0 % до 85,0 % вкл. сладкосливочное несоленое соленое кислосливочное несоленое соленое	Ящики из картона			
		–	9	15(24*)
		–	6	8
		–	9	9
		–	6	7
		–	6	7
Пониженной жирности				
массовой долей жира от 70,0 % до 79,0 % вкл. сладкосливочное несоленое соленое кислосливочное несоленое соленое	Ящики из картона			
		–	9	15(24*)
		–	6	7
		–	9	9
		–	4	6
		–	4	6
массовой долей жира от 60,0 % до 69,0 % вкл. сладкосливочное несоленое кислосливочное несоленое	Ящики из картона			
		–	6	9
		–	6	6
		–	6	6
массовой долей жира от 50,0 % до 59,0 % вкл. сладкосливочное несоленое кислосливочное несоленое	Ящики из картона			
		–	4	–
		–	4	–
		–	4	–

<p>* Сроки годности для масла при температуре хранения минус (25 ± 2) °С.</p> <p>Примечания</p> <p>1 Срок годности масла, реализуемого монолитами, при температуре (3 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – не более 10 сут с момента отпуска с предприятия.</p> <p>2 Предприятия, осуществляющие длительное хранение масла, должны проводить периодический контроль его качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежемесячно для масла со сроком годности до 6 мес; - не реже одного раза в квартал для масла со сроком годности свыше 6 мес. <p>3 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.</p> <p>4 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.</p>
--

В.2 Рекомендуемые сроки годности, масла и масляной пасты из коровьего молока в потребительской упаковке приведены в таблице В.2.

Т а б л и ц а В.2

Сроки годности топленого масла, сут, не более	Сроки годности сливочного масла, сут, не более в зависимости от массовой долей жира				Сроки годности масляных паст, сут, не более
	от 80,0 % до 85,0 %	от 70,0 % до 79,0 %	от 60,0 % до 69,0 %	от 50,0 % до 59,0 %	
В стаканчиках и коробочках, ведрах, банках из полимерных материалов со съёмной крышкой, подарочной и сувенирной упаковке массой нетто от 100 до 1000 г, в полимерных материалах, в алюминиевой кашированной фольге или ее заменителях и пергаменте; в полимерных материалах массой нетто от 100 до 500 г					
при температуре (3 ± 2) °С					
30	35 (20)	35 (20)	30 (20)	25 (20)	15
60*	–	–	–	40* (25)*	25*
при температуре минус (6 ± 3) °С					
60	60 (25)	60 (25)	50 (25)	50 (25)	30
90*	–	–	–	60* (40)*	45*
при температуре минус (16 ± 2) °С					
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					
при температуре (3 ± 2) °С					
–	–	–	15	30	7
–	–	–	–	45*	15*
при температуре минус (6 ± 3) °С					
–	30	30	25	55	15
–	–	–	–	60*	20*
при температуре минус (16 ± 2) °С					
–	60	60	60	–	–

Окончание таблицы В.2

Сроки годности топленого масла, сут, не более	Сроки годности сливочного масла, сут, не более в зависимости от массовой долей жира				Сроки годности масляных паст, сут, не более
	от 80,0 % до 85,0 %	от 70,0 % до 79,0 %	от 60,0 % до 69,0 %	от 50,0 % до 59,0 %	
В герметично укупоренных стаканчиках и коробочках, ведрах, банках из полимерных материалов; металлических банках массой нетто от 100 до 1000 г, а также стеклянных банках с металлическими крышками массой нетто от 200 до 1000 г					
при температуре (3 ± 2) °С					
60	45	45	35	30	20
90*	–	–	–	45*	30*
при температуре минус (6 ± 3) °С					
90	75	75	60	55	40
120*	–	–	–	60*	50*
при температуре минус (16 ± 2) °С					
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.					
П р и м е ч а н и е – В скобках указаны сроки годности сливочного масла, упакованного в пергамент по ГОСТ 1341 и «Троицкий».					

В.3 Срок годности сладкосливочного масла массовой долей жира от 70,0 % до 85,0 %, изготовленного в летний период года, фасованного брикетами непосредственно в процессе производства 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 девяти баллов, за консистенцию – не менее пяти баллов, составляет 270 сут при температуре хранения минус (16 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 90 %.

В.4 Срок годности сливочного масла в потребительской упаковке, фасованного из монолитов после хранения, рекомендуется устанавливать не более сроков, указанных в таблице В.2 и его окончание не позднее даты окончания срока годности масла в монолитах, направленных на фасование.

В.5 Срок хранения монолитов масла при температуре минус (16 ± 2) °С, направляемых на фасование, не должен превышать 2/3 срока годности, установленного производителем для монолита масла.

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- [5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- [6] Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13 февраля 2018 г. № 28 О максимально допустимых уровнях остатков ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ), которые могут содержаться в переработанной пищевой продукции животного происхождения, в том числе в сырье, и методиках их определения
- [7] СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- [8] СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- [9] МУК 4.2.2305-07 Определение генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофорети-

ческой детекцией

УДК 637.2:006.354

ОКС 67.100.20

ОКПД2 10.51.30

Ключевые слова: масло из молока сельскохозяйственных животных, масляная паста, сливочное масло, топленое масло, область применения, термины и определения, классификация, общие технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

-

ГОСТ Р 52253– 2024
(Проект, первая редакция)

Директор ВНИИМС – филиала
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН



Зам. директора по научной работе

Старший научный сотрудник, руководи-
тель направления исследований по тех-
нологии сливочного и топленого масла

Научный сотрудник, руководитель
направления исследований по стандар-
тизации и метрологии

Г.Н. Рогов

Е.В. Топникова

Н.В. Иванова

Н.Н. Оносовская