



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# МІНАРИНИ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4564:2006

*Видання офіційне*

БЗ №12–2005/993

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2007

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів (УкрНДІОЖ) і Асоціація «Укроліяпром»

РОЗРОБНИКИ: **Т. Бевзюк, Л. Горшкова; П. Петік**, канд.тех.наук. (керівник розробки); **Л. Рубіна; З. Федякіна; З. Чайка**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 27 квітня 2006 р. № 130

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2007

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	4
4 Класифікація .....	5
5 Загальні технічні вимоги .....	5
6 Вимоги щодо безпеки .....	10
7 Вимоги щодо охорони довкілля .....	11
8 Маркування .....	11
9 Пакування .....	12
10 Транспортування та зберігання .....	13
11 Методи контролювання .....	14
12 Правила приймання .....	15
13 Гарантії виробника .....	16
Додаток А Коди ДКПП згідно з ДК 016 .....	16
Додаток Б Довідкові показники .....	17
Додаток В Бібліографія .....	17



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**МІНАРИНИ**

Загальні технічні умови

**МИНАРИНЫ**

Общие технические условия

**MINARINES**

General technical specifications

---

Чинний від 2007-04-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

**1.1** Цей стандарт поширюється на мінарини — емульсійні харчові продукти, що мають пластичну або пастоподібну консистенцію, які виготовляють із суміші високоякісних очищених жирів та олій з додаванням або без додавання молочних компонентів та композицій з них, харчових добавок і наповнювачів.

**1.2** Мінарини призначено для безпосереднього споживання як бутербродний продукт, кулінарних цілей, використання на підприємствах ресторанного господарства і харчової промисловості.

**1.3** Вимоги щодо безпечності продукції викладено у 5.2.4—5.2.7 і у розділах 6 і 7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 2213–93 Цукор-рафінад. Технічні умови

ДСТУ 2316–93 Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2659–94 Перець солодкий свіжий. Технічні умови

ДСТУ 2661–94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 3146–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихові позначки EAN. Вимоги до побудови.

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги.

ДСТУ 3233–95 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234–95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3662–97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273–2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274–2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

- ДСТУ 4306:2004 Олія пальмова. Загальні технічні умови  
ДСТУ 4330:2004 Маргарини м'які. Загальні технічні умови  
ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості.  
Загальні технічні умови  
ДСТУ 4336:2004 Жири переетерифіковані. Загальні технічні умови  
ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови  
ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови  
ДСТУ 4438:2005 Олеїн пальмовий. Загальні технічні умови  
ДСТУ 4439:2005 Стеарин пальмовий. Загальні технічні умови  
ДСТУ 4463:2005 Маргарини, жири кондитерські та для молочної промисловості. Правила приймання та методи випробовувань  
ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови  
ДСТУ 4534:2006 Олія соєва. Технічні умови  
ДСТУ 4562:2006 Олія кокосова. Технічні умови  
ДСТУ 4563:2006 Олія пальмоядра. Технічні умови постачання  
ДСТУ 4598:2006 Олія гірчична. Технічні умови  
ДСТУ 4563:2006 Олія пальмоядра. Технічні умови постачання  
ДСТУ 4562:2006 Олія кокосова. Технічні умови постачання  
ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови  
ДСТУ ГОСТ 15846–2003 Продукція, постачана до районів Крайньої Півночі та прирівняних до них. Пакування, маркування, транспортування і зберігання  
ДСТУ ГОСТ 8808–2003 Масло кукурудзне. Технические условия (Олія кукурудзяна. Технічні умови)  
ДСТУ EN 1528-1–2002 Продукти харчові жирові. Визначання пестицидів і поліхлорованих біфенілів (ПХБ). Частина 1. Загальні положення  
ДСТУ EN 1672-1–2001 Обладнання для харчової промисловості. Вимоги щодо безпеки і гігієни. Основні положення. Частина 1. Вимоги щодо безпеки  
ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод визначання *Salmonella*  
ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначання афлатоксину В<sub>1</sub> та суми афлатоксинів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> та G<sub>2</sub> у зернових культурах, фруктах із твердою шкіркою та похідних від них продуктах. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці  
ДСТУ ISO 3960–2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання пероксидного числа  
ДСТУ ISO 5508–2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Аналіз методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот  
ДСТУ ISO 5555–2003 Жири та олії тваринні і рослинні. Відбирання проб  
ДСТУ ISO 5558:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання та ідентифікація антиоксидантів. Метод тонкошарової хроматографії  
ДСТУ ISO 6321–2003 Жири та олії тваринні та рослинні. Визначання точки плавлення у відкритому капілярі  
ДСТУ ISO 8294:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту міді, заліза і нікелю. Метод атомної абсорбції з використанням графітової печі  
ДСТУ ISO 12193:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту свинцю методом атомно-абсорбційної спектроскопії з використанням графітової печі  
РСТ УРСР 1326–88 Вершки, що заготовляються. Технічні умови  
ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)  
ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (Пожежна безпека. Загальні вимоги)  
ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)  
ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 490–79 Кислота молочная пищевая. Технические условия (Кислота молочна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 1128–75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия (Олія бавовняна рафінована. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контролювання якості)

ГОСТ 5867–90 Молоко и молочные продукты. Метод определения жира (Молоко і молочні продукти. Метод визначання жиру)

ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)

ГОСТ 7981–68 Масло арахисовое. Технические условия (Олія арахісова. Технічні умови)

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко і молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 9421–80 Картон тарный плоский склеенный. Технические условия (Картон тарний плоский склеєний. Технічні умови)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов. (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Методи визначання дріжджів і плісневих грибів)

ГОСТ 10521–78 Кислота бензойная. Технические условия (Кислота бензойна. Технічні умови)

ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия (Желатин. Технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну і мийних засобів. Технічні умови)

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики з тарного плоского склеєного картону для вершкового масла і маргарину. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)

ГОСТ 16732–71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия (Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови)

ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Экстракты плодові і ягідні. Технічні умови)

ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодові і ягідні концентровані. Технічні умови)

ГОСТ 21650–76 Средства крепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби закріплювання тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 22477–77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие требования (Засоби скріплювання транспортних пакетів у накритих вагонах. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри і розміри)

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленные пищевые. Технические условия (Жири тваринні топлени харчові. Технічні умови)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізувань)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізувань)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа (Продукти харчові. Метод визначання заліза)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізування для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и пищевые продукты. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28499–90 Сиропы. Общие технические условия (Сиропи. Загальні технічні умови)

ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия (Пектин. Технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30417–96 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е (Олії. Методи визначання масових часток вітамінів А і Е)

ГОСТ 30418–96 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава (Олії. Метод визначання жирнокислотного складу)

ГОСТ 30623–98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации (Олії і маргаринава продукція. Метод визначання фальсифікування)

ГОСТ 30624–98 Масла растительные. Метод обнаружения фальсификации концентратом витамина Д (Олії. Метод визначання фальсифікування концентратом вітаміну D).

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять:

#### **3.1 мінарини**

Емульсійні харчові продукти з вмістом жиру від 15 % до 41 %, які виробляють із суміші високоякісних очищених олій, рослинних і тваринних жирів, жирових композицій, з додаванням молочних компонентів та їх композицій, харчових добавок, вітамінів та наповнювачів або без них, що мають консистенцію:

— пластичну пастоподібну;



- пластичну;
- пастоподібну

### **3.2 харчова добавка**

Будь-яка речовина, яку, зазвичай, не вважають харчовим продуктом або його складником, але яку додають до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва, та яка внаслідок стає невід'ємною частиною продукту (термін не охоплює забруднювальні речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей)

#### **3.2.1 емульгатори**

Речовини, що сприяють створенню або зберіганню гомогенної суміші двох або більше не-сумісних фаз (наприклад, олії і води) у харчових продуктах

#### **3.2.2 стабілізатори**

Речовини, що сприяють підтримуванию незмінного фізико-хімічного стану харчових продуктів і дають змогу зберігати у продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що їх не змішують

#### **3.2.3 загущувачі**

Речовини, що підвищують в'язкість харчових продуктів

#### **3.2.4 регулятори кислотності**

Речовини, які змінюють або регулюють кислотність чи лужність харчових продуктів

#### **3.2.5 консерванти**

Речовини, які здатні збільшувати строк зберігання харчових продуктів, захищаючи їх від мікро-біологічного псування

#### **3.2.6 антиоксиданти**

Речовини, що подовжують строк зберігання харчових продуктів, захищаючи їх від псування (наприклад, прогірклість жирів і зміна кольору), спричиненого окисленням

### **3.3 наповнювачі**

Речовини, які додають до складу продукту для надання йому нових смакових властивостей або підвищення харчової чи біологічної цінності

### **3.4 спожиткова тара**

Тара, що надходить до споживача з продуктом і не призначена для транспортування.

## **4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

**4.1** Мінарини, залежно від обов'язкових складових компонентів, поділяють на:

- мінарини, жирова фаза яких складається із суміші олій і рослинних жирів з додаванням або без додавання наповнювачів;
- мінарини, жирова фаза яких складається із суміші олій та рослинних і тваринних жирів з додаванням або без додавання наповнювачів.

## **5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**5.1** Мінарини виробляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з технологічним регламентом (ТР) або технологічною інструкцією (ТІ), за рецептурами (РЦ) і технічними описами (ТО) [1] для мінаринів конкретних назв з дотриманням санітарних правил ДСП 4.4.4.089–2002 [2], затверджених у встановленому порядку.

Коди продукції, згідно з ДК 016, надано у додатку А.

### **5.2 Характеристика**

**5.2.1** За органолептичними показниками мінарини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Значення		Методи випробування
	Мінарини з вмістом жиру від 15 % до 25 % включ.	Мінарини з вмістом жиру понад 25 % до 41 % включ.	
Смак і запах	Чисті, з присмаком та запахом доданих харчових добавок та наповнювачів. Сторонні присмаки та запахи не дозволено		Згідно з ДСТУ 4463
Консистенція за температури (15 ± 1) °С	Пастоподібна або пластична, однорідна. Дозволено незначну борошністість	Пластична пастоподібна, однорідна. Дозволено незначну борошністість	Згідно з ДСТУ 4463
Колір	Від світло-жовтого до жовтого або обумовлений кольором уведених харчових добавок і наповнювачів. Для мінаринів з какао дозволено наявність дрібних часток какао темного кольору		Згідно з ДСТУ 4463

5.2.2 За фізико-хімічними показниками мінарини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Значення	Методи випробування
Масова частка жиру (М жиру), %	Від 15 до 41 включ.	Згідно з ДСТУ 4463, ГОСТ 5867
Масова частка вологи та летких речовин (М вологи та летких речовин), %, не більше ніж	100 – ( М жиру + М сухого знежиреного залишку)	Згідно ДСТУ 4463
Масова частка сухого знежиреного залишку (М сухого знежиреного залишку), %, не менше ніж	Відповідно до ТО	Згідно з ДСТУ 4463
Масова частка солі, %, не більше ніж	2,0	Згідно з ДСТУ 4463
Кислотність, градуси Кеттсторфера (°К), не більше ніж	3,5	Згідно з ДСТУ 4463
Масова частка транс-ізомерів, в перерахунку на метилелаїдат, %, не більше ніж	8,0	Згідно з ДСТУ ISO 5508, ДСТУ 4335, ДСТУ 4336
Масова частка вітамінів, мкг на 100 г мінарину, не більше ніж*: — вітамін А; — вітамін Д; — вітамін Є	1000,0 2,5 10,0	Згідно з ГОСТ 30417 Згідно з ГОСТ 30624 Згідно з ГОСТ 30417
Масова частка консерванту, мг/кг, не більше ніж**: — бензойна кислота або бензоат натрію (у перерахунку на бензойну кислоту); — сорбінова кислота або сорбат натрію чи калію (у перерахунку на сорбінову кислоту); — спільне застосування консервантів (у перерахунку на сорбінову кислоту)	1000 800 800	Згідно з ДСТУ 4463
Пероксидне число у жирі, виділеному з мінарину, ммоль/кг ½ O, не більше ніж: — під час випуску з підприємства; — наприкінці зберігання	5 10	Згідно з ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 3960
* Для мінаринів, які виробляють з використанням вітамінів. **Для мінаринів, які виробляють з використанням консервантів.		

5.2.3 Масову частку інших харчових добавок визначають згідно з технологічними описами (ТО) і рецептурами (РЦ) до цього стандарту та регламентами безпечного застосування харчових добавок в харчових продуктах, узгодженими з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

5.2.4 Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів і радіонуклідів в мінаринах, регламентований МБТ и СН № 5061 [3], ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [4], ГН 6.6.1.1–130 [5], наведено у таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпечності

Назва показника	Значення	Методи випробовування
Масова частка токсичних елементів, мг/кг, не більше ніж:		
ртуть	0,05	Згідно з ГОСТ 26927
залізо	5,0 (10,0)	Згідно з ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 8294
миш'як	0,1	Згідно з ГОСТ 26930
мідь	1,0 (1,5)	Згідно з ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 8294
свинець	0,1	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 12193
кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178
цинк	10,0	Згідно з ГОСТ 26934, ГОСТ 30178
Масова частка мікотоксинів, мг/кг, не більше ніж:		
афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Згідно з ДСТУ EN 12955, МУ 4082 [6], МР 2273 [7]
зеараленон	1,0	Згідно з МР 2964 [8]
Масова частка пестицидів, мг/кг, не більше ніж:		Згідно з ДСТУ EN 1528-1
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -ізомери)	0,2	
ДДТ та його метаболіти	1,0	
алдрин	не дозволено	
гептахлор	не дозволено	
метафос	не дозволено	
Масова частка радіонуклідів, Бк/кг, не більше ніж:		
цезій-137	100	Згідно з МУ 5779 [9]
стронцій-90	30	Згідно з МУ 5778 [10]
<b>Примітка.</b> В дужках зазначені ГДК в мінаринах, до рецептури яких входить какао.		

**5.2.5** За мікробіологічними показниками мінарини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Значення	Методи випробовування
КМАФАМ, КУО/г, не більше ніж	$5 \cdot 10^5$	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкової палички БГКП (коліформи), маса (об'єм) продукту, в якій не дозволено, г (см <sup>3</sup> )	0,01	
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , маса (об'єм) продукту, в якій не дозволено, г (см <sup>3</sup> )	25	Згідно з ДСТУ EN 12824, СанПиН 42-123-4940 [23]
Дріжджі, КУО/г, не більше ніж	$5 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12
Плісеневі гриби, КУО/г, не більше ніж	50	

**5.2.6** Вміст барвника аннато в мінаринах повинен бути не більший ніж 10 мг/кг, бета-каротину не більше ніж 6 мг/кг (у перерахунку на каротин).

**5.2.7** Заборонено використання біологічно активних добавок, які мають тонізувальну, гормональну дію, містять змодифіковану сировину, які не дозволені для використовування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**5.2.8** У разі виготовлення мінаринів за угодою (контрактом), яка передбачає додаткові вимоги до якості та безпеки продукту, ніж ті, що встановлені цим стандартом, дозволено використовувати нормативний документ замовника, або застосовувати норми угоди (контракту), якщо вони не суперечать законодавству України щодо безпеки та якості харчових продуктів під час виготовлення транспортування, зберігання.

**5.2.9** Калорійність та поживну цінність зазначають у технічному описі (ТО) на мінарин конкретної назви.

### **5.3 Вимоги до сировини**

**5.3.1** Для виробництва мінаринів використовують таку сировину:

#### **5.3.1.1 Жирова сировина**

- олія соняшникова — згідно з ДСТУ 4492;
- олія бавовняна — згідно з ГОСТ 1128;
- олія соєва — згідно з ДСТУ 4534;
- олія арахісова — згідно з ГОСТ 7981;
- олія кукурудзяна — згідно з ДСТУ ГОСТ 8808;
- олія ріпакова — згідно з чинною НД;
- олія гірчична — згідно з ДСТУ 4598;
- олія кокосова — згідно з ДСТУ 4562 або імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- олія оливкова імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- олія пальмоядрова — згідно з ДСТУ 4563:2006;
- олеїн пальмоядровий та стеарин пальмоядровий згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- олія пальмова — згідно з ДСТУ 4306 або імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- олеїн пальмовий — згідно з ДСТУ 4438 або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- стеарин пальмовий — згідно з ДСТУ 4439 або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- пальмітин бавовняний — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- замітники молочного жиру — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- саломас нерафінований та рафінований — згідно з чинною НД;
- жир переетерифікований — згідно з ДСТУ 4336;
- масло вершкове — згідно з ДСТУ 4399 або імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- жири тваринні топлені харчові — згідно з ГОСТ 25292.

#### **5.3.1.2 Молочна сировина**

- молоко коров'яче — згідно з ДСТУ 2661;
- молоко коров'яче незбиране — згідно з ДСТУ 3662;
- молоко сухе незбиране знежирене — згідно з ДСТУ 4273;
- молоко незбиране згущене з цукром — згідно з ДСТУ 4274;
- вершки — згідно з РСТ УРСР 1326 або згідно з ДСТУ 4273;
- сироватка молочна суха — згідно з чинною НД;
- закваски бактеріальні — згідно з чинною НД;
- концентрат сироватково-білковий — згідно з чинною НД.

**5.3.1.3 Харчові добавки****емульгатори:**

— емульгатори харчові — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчової продукції (моно- і диігліцериди жирних кислот, а також їх ефіри з оцтовою, ацетилвинною, лимонною, молочною, винною кислотами та натрієві і кальцеві солі цих ефірів; лецитини; ефіри полігліцерину та жирних кислот; ефіри полігліцерину і рицинолових кислот тощо);

— концентрат фосфатидний харчовий — згідно з чинною НД.

**стабілізатори, загущувачі:**

— альгінат натрію — згідно з чинною НД;

— крохмаль кукурудзяний — згідно з ДСТУ 3976;

— крохмаль картопляний — згідно з ДСТУ 4286;

— желатин — згідно з ГОСТ 11293;

— пектин — згідно з ГОСТ 29186;

— стабілізуювальні системи — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів.

**барвники, біологічно-активні речовини:**

— екстракт аннато — згідно з чинною НД;

— каротин мікробіологічний (провітамін А) в олії — згідно з чинною НД;

— бета-каротин в олії «каролін» мікробіологічний — згідно з чинною НД;

— бета-каротин вододисперсний харчовий мікробіологічний — згідно з чинною НД.

**ароматизатори:**

— есенції ароматичні харчові — згідно з чинною НД;

— ванілін — згідно з ГОСТ 16599;

— ароматизатори харчові природні чи ідентичні природним — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів.

**консерванти:**

— кислота сорбінова — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;

— сорбат натрію — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;

— сорбат калію — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;

— кислота бензойна — згідно з ГОСТ 10521 або імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;

— бензоат натрію — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів.

**регулятори кислотності, антиоксиданти:**

— кислота молочна харчова вищого та першого ґатунку — згідно з ГОСТ 490;

— кислота лимонна харчова — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;

— антиоксиданти — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів.

**5.3.1.4 Наповнювачі**

— сіль кухонна — згідно з ДСТУ 3583;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;

— цукор-рафінад — згідно з ДСТУ 2213;

— какао — згідно з ДСТУ 4391;

— фруктово-ягідні кріопорошки — згідно з чинною НД;

— сиропи — згідно з ГОСТ 28499;

— екстракти плодові і ягідні — згідно з ГОСТ 18078;

— цикорій розчинний — згідно з чинною НД;

— соки плодові і ягідні концентровані — згідно з ГОСТ 18192;

- кріп свіжий — згідно з чинною НД, або сушений — згідно з ГОСТ 16732;
- петрушка-зелень молода свіжа — згідно з чинною НД або сушена — згідно з ГОСТ 16732;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233, сушений — згідно з ГОСТ 16729, зелений свіжий — згідно з чинною НД;
- цибуля сушена — згідно з ГОСТ 7587, ріпчаста свіжа — згідно з ДСТУ 3234, цибуля порей свіжа згідно з чинною НД;
- перець солодкий свіжий — згідно з ДСТУ 2659.

#### **5.3.1.5 Вітаміни**

- вітамін А — висококонцентровані натуральні та синтетичні препарати згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- ретинол (вітамін А) — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- $\alpha$ -токоферол-ацетат (вітамін Е) згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- вітамін D — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

#### **5.3.1.6 Вода питна** — згідно з ГОСТ 2874.

**5.3.2** Дозволено використання іншої сировини та інгредієнтів згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва мінаринів, які забезпечують якість і безпечність продукції, передбачену цим стандартом.

**5.3.3** Уся жирова сировина (крім молочного жиру) повинна підлягати повній рафінації, а також дезодорації, і відповідати вимогам чинної нормативної документації на відповідні види рафінованої продукції.

**5.3.4** Пероксидне число рослинних жирових компонентів, які підлягали рафінуванню і дезодоруванню, а також вихідних молочних жирів, не повинно перевищувати  $3,0 \frac{1}{2} \text{O}$  ммоль/кг, кислотне число — 0,3 мг КОН/г.

**5.3.5** Вітаміни, антиоксиданти, смакові та ароматичні добавки, консерванти та інші інгредієнти використовують у мінаринах відповідно до регламентів безпечного застосування харчових добавок у харчових продуктах, затверджених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів.

**5.3.6** Строк зберігання сировини та інгредієнтів, які надходять на виробництво, не повинен перевищувати  $\frac{1}{3}$  строку їх придатності до споживання.

**5.3.7** Під час виробництва мінаринів застосовують сировину, в якій вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів та радіонуклідів не перевищує допустимих рівнів, встановлених МБВ та СН № 5061 [3], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4] та ГН 6.6.1.1–130 [5].

**5.3.8** Вміст антибіотиків у молочній сировині не повинен перевищувати норми, встановленої органами Держсаннагляду України. Не дозволено використовувати молочну сировину (молоко і вершки непастеризовані) та жири тваринного походження, які не пройшли ветеринарно-санітарну експертизу і не мають ветеринарних супроводжувальних документів встановленої форми.

**5.3.9** Кожну партію сировини і матеріалів, що надходять на виробництво, супроводжують документом, що підтверджує відповідність нормативним документам.

#### **5.3.10** Вхідне контролювання сировини здійснюють згідно з ГОСТ 24297.

## **6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час виробництва мінарину дотримуються вимог ДНАОП 1.8.10-1.06 [11], ГОСТ 12.3.002 і ДСП 4.4.4.089 [2].

**6.2** Технологічне устаткування для виробництва мінарину повинно бути виготовлене з матеріалу, що має гігієнічний висновок центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**6.3** Експлуатують технологічне устаткування та ведуть технологічний процес виробництва мінарину відповідно до ДСТУ EN 1672-1 та ГОСТ 12.2.003.

**6.4** Норми освітлювання згідно з СНиП II-4 [12] повинні бути забезпечені за допомогою природного та штучного освітлювання для зорової праці.

**6.5** Допустимі рівні звукового тиску на робочих місцях повинні відповідати ГОСТ 12.1.003.

**6.6** Метеорологічні параметри повітря виробничих приміщень повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005 та ДСН 3.6.042 [13].

**6.7** Пожежна безпека виробництва мінарину повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

**6.8** Категорію приміщень виробництва мінарину визначають згідно з ВБН В.1.1-37-200 [14].

**6.9** Устаткування, яке використовують у виробничих процесах виробництва мінарину, повинно забезпечувати на робочих місцях допустимі рівні вібрації згідно з ДСН 3.3.6.039 [15], шуму — згідно з ДСН 3.3.6.037 [16].

**6.10** Працівники повинні бути забезпечені спецодягом та засобами індивідуального захисту згідно з вимогами ДНАОП 1.8.10-3.09 [17].

## **7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**7.1** Охороняють ґрунт від забруднювання побутовими та промисловими відходами відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [18].

**7.2** Контролюють викиди шкідливих речовин у атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [19].

**7.3** Очищені стічні води повинні відповідати санітарно-гігієнічним, а також технологічним вимогам СанПиН 4630 [20].

## **8 МАРКУВАННЯ**

**8.1** Маркувати мінарину треба державною мовою України або мовою, обумовленою у контракті.

**8.2** Щоб забезпечити чітке читання, на спожиткове пакування (на поверхню брикетів, полімерних стаканчиків, коробок, кришок, туб; металевих, скляних та інших банок і іншого споживчого пакування) будь-яким способом наносять маркування, яке містить таку інформацію:

- назву мінарину, власну назву (за наявності);
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу виробництва;
- кількість нетто (грам або кілограм);
- склад мінарину із зазначенням переліку назв основних компонентів, у разі внесення — харчових добавок, наповнювачів, вітамінів, та міжнародного індексу E;
- калорійність 100 г продукту та поживна цінність (вміст жиру у 100 г продукту);
- дату виробництва (число, місяць, рік) та строк придатності до споживання або кінцеву дату споживання «Вжити до»;
- номер партії;
- умови зберігання;
- позначку даного стандарту;
- штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3146, ДСТУ 3147.

Дозволено наносити додаткову інформацію, що не суперечить законодавству України (факс підприємства тощо).

Дату виготовлення наносять чітким компостером або іншим способом, щоб забезпечити чітке читання інформації.

Маркування на кожну одиницю спожиткового пакування наносять спеціальною фарбою без запаху, що швидко сохне і не змивається, за допомогою штампа, трафарету або іншим способом, який забезпечує чітке читання.

Етикетки або пакувальний матеріал можуть бути яскраво та художньо оформлені.

**8.3** Маркування мінаринів, розфасованих невеликими порціями (15 г, 20 г і 30 г), повинно містити таку інформацію:

- назву мінарину, власну назву (за наявності);
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу виробництва;
- склад мінарину із зазначанням переліку назв основних компонентів, у разі внесення — харчових добавок, наповнювачів, вітамінів, та міжнародного індексу Е;
- кількість нетто (грам);
- позначку даного стандарту.

Іншу інформацію щодо мінаринів, розфасованих дрібними порціями (15 г, 20 г і 30 г), згідно з 8.2 зазначають на етикетках, які вкладають у групове пакування.

**8.4** Маркувати транспортну тару треба згідно з ГОСТ 14192.

**8.5** На всі види транспортної тари наносять маніпуляційні знаки «Бережіть від нагрівання», «Бережіть від вологи», для скла — «Крихке».

**8.6** На кожну одиницю транспортної тари наносять маркування, яке містить таку інформацію:

- назву мінарину, власну назву (за наявності);
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу виробництва;
- кількість нетто (кілограм) та кількість одиниць паковань;
- кількість нетто (грам) одиниці пакування;
- склад мінарину із зазначанням переліку назв основних компонентів, у разі внесення — харчових добавок, наповнювачів, вітамінів, та міжнародного індексу Е;
- калорійність 100 г продукту та поживна цінність (вміст жиру у 100 г продукту);
- дату виробництва (число, місяць, рік) та строк придатності до споживання або кінцеву дату споживання «Вжити до»;
- номер партії;
- умови зберігання;
- позначку даного стандарту;
- штриховий код ITF-14 згідно з ДСТУ 3147, ДСТУ 43146.

Маркування на етикетку наносять друкарським способом або фарбою без запаху і такою, що не змивається, за допомогою чіткого штампа, трафарету, іншим способом, який забезпечує чітке читання інформації, безпосередньо на торець картонного ящика.

Дозволено ставити на паперовій етикетці або ярлику дату виготовлення мінарину, порядковий номер партії, номер пакованої одиниці, компостером або іншим способом, який забезпечує чітке їх читання.

**8.7** Приклад умовної позначки під час замовляння:

Мінарин «Харківський» ДСТУ 4564:2006.  
назва мінарину

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Мінарини пакують кількістю нетто від 15 г до 3000 г у спожиткове пакування: брикети з пергаменту, алюмінієвої кашированої фольги, полімерних матеріалів; коробочки, стаканчики, туби з полімерних матеріалів; металеві, скляні та інші банки; інше спожиткове пакування.

**9.2** Пакування потрібно закривати будь-яким способом, який гарантує зберігання мінаринів.

**9.3** Брикети із мінаринами масою нетто 15 г, 20 г і 30 г укладають в групове пакування: коробки або ящики з картону, паперу або іншого матеріалу.

**9.4** Запаковані у спожиткове та групове пакування мінарини із підприємства-виробника випускають у транспортній тарі — картонних ящиках — згідно з ГОСТ 9421, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515, або іншій транспортній тарі масою нетто не більшою ніж 20 кг. У кожний ящик вкладають продукти однієї партії та однакового пакування.

**9.5** Дозволено пакувати мінарини у цілу і санітарно оброблену багатообігову тару (дерев'яну та полімерну), а також в тару-устаткування та спеціалізовані контейнери.



**9.6** Дозволено використання інших видів тари і пакувань, як вітчизняного, так і імпортового виробництва, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, і які забезпечують якість і збереженість продукції під час транспортування і зберігання.

**9.7** Дозволено мінарини, які мають пастоподібну консистенцію, кількістю нетто від 3 кг до 24 кг пакувати щільним монолітом у транспортну тару, яка заздалегідь повинна бути вистелена: пергаментом — згідно з ГОСТ 1341, алюмінієвою кашированою фольгою, поліетиленовою плівкою — згідно з ГОСТ 10354, або іншим пакувальним матеріалом.

**9.8** Усі зазначені у розділі 9 види спожиткового та групового пакування і транспортної тари, пакувальних матеріалів вітчизняного виробництва повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів, а закордонного виробництва повинні бути дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових жиромістких продуктів та забезпечувати якість і безпечність мінаринів під час зберігання, транспортування та реалізування.

**9.9** Допустимі плюсові і мінусові відхилення маси нетто мінаринів у пакувальній одиниці наведено у таблиці 5.

**Таблиця 5** — Допустимі відхилення маси нетто

Маса нетто в пакувальній одиниці, г	Допустимий відхил від номінального значення, г	Маса нетто в пакувальній одиниці, г	Допустимий відхил від номінального значення, г
У полімерних матеріалах і тарі		У скляних банках	
10	0,6		
20	0,8	450	4,5
30	1,0	600	6,0
50	1,5		
100	2,0		
200	3,0		
250	3,5	У металевих банках	
500	5,0	350	3,5
1000	10,0	2700	13,5
3000	15,0	2800	14,0

**9.10** Допустимі плюсові і мінусові відхилення маси нетто мінаринів у транспортній тарі нормують згідно Р 50-056 [21], значення яких наведено у таблиці 6.

**Таблиця 6** — Допустимі відхилення маси нетто

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 1000 до 10000 включ.	1,5	—
» 10000 » 15000 »	—	150,0
» 15000 » 50000 »	1,0	—

**9.11** Мінарини, призначені для відвантажування у важкодоступні райони, необхідно пакувати за вимогами ДСТУ ГОСТ 15846.

## 10 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

**10.1** Навантажувально-розвантажувальні роботи треба проводити у закритих приміщеннях або біля критих рамп, щоб запобігти впливу атмосферних опадів.

**10.2** Мінарини транспортують усіма видами накритого транспорту згідно з правилами перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, чинними на відповідному виді транспорту. Транспортні засоби повинні бути чисті, сухі, без стороннього запаху.

Мінарини залізничним транспортом перевозять в ізотермічних вагонах.

Під час перевезень для місцевого реалізування транспорт повинен бути обладнаний спеціальним ізотермічним кузовом.

**10.3** У пакетованому вигляді мінарини транспортують — згідно з ГОСТ 26663 і ГОСТ 23285. Засоби закріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650 і ГОСТ 22477. Основні параметри і розміри транспортних пакетів — згідно з ГОСТ 24597.

**10.4** Транспортують і зберігають мінарини, призначені для реалізування у важкодоступних районах, згідно з ДСТУ ГОСТ 15846.

**10.5** Мінарини зберігають на підприємствах-виробниках, розподільних холодильниках, у торговельній мережі і підприємствах ресторанного господарства за температури від 0 °С до плюс 18 °С і відносної вологості не більше ніж  $(80 \pm 5) \%$ , з постійною циркуляцією повітря.

Не дозволено зберігання мінаринів разом з продуктами, які мають різкий специфічний запах.

**10.6** Ящики з мінаринами укладають: у разі механізованого складання — на піддони, у разі немеханізованого складання — на рейки або решітки штабелями із проміжками для вільного циркулювання повітря. Відстань штабелів від стіни та від охолоджувальних пристроїв повинна бути не менша ніж 0,5 м.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Відбирають проби і готують їх до випробовувань згідно з ДСТУ ISO 5555, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ДСТУ 4463, інструкцією 4.4.10.2.209 [22].

**11.2** Якість пакування і маркування на відповідність вимогам цього стандарту контролюють візуально.

**11.3** Визначають органолептичні показники, масові частки жиру, вологи і летких речовин, солі, сухого знежиреного залишку, кислотність згідно з ДСТУ 4463. Дозволено визначати масову частку жиру згідно з ГОСТ 5867.

**11.4** Визначають рН водної або водно-молочної фази згідно з ДСТУ 4330.

**11.5** Визначають твердість мінарину згідно з ДСТУ 4463, ДСТУ 4335.

**11.6** Визначають температуру плавлення згідно з ДСТУ 4463 або ДСТУ ISO 6321.

**11.7** Визначають масові частки токсичних елементів згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 8294, ДСТУ ISO 12193. Мінералізацію проб для визначання вмісту токсичних елементів проводять згідно з ГОСТ 26929.

**11.8** Визначають масові частки пестицидів згідно з ДСТУ EN 1528-1.

**11.9** Визначають масові частки мікотоксинів згідно з МУ 4082 [6], МР 2273 [7], МР 2964 [8], ДСТУ EN 12955.

**11.10** Визначають масову частку радіонуклідів згідно з МУ 5779 [9] та МУ 5778 [10] та іншими методиками, затвердженими у встановленому порядку.

**11.11** Визначають масові частки антиоксидантів згідно з ДСТУ ISO 5558 та іншими методиками центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, затвердженими у встановленому порядку.

**11.12** Визначають масові частки вітаміну А та вітаміну Е згідно з ГОСТ 30417, вітаміну D — згідно з ГОСТ 30624.

**11.13** Визначають масові частки консервантів згідно з ДСТУ 4463.

**11.14** Визначають масову частку транс-ізомерів олеїнової кислоти згідно з ДСТУ 4335, ДСТУ 4336, ДСТУ ISO 5508.

**11.15** Визначають масову частку лінолевої кислоти згідно з ГОСТ 30418, ГОСТ 30623.

**11.16** Визначають мікроорганізми згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12 та СанПин 42-123-4940 [23].

**11.17** Визначають патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду *Salmonella*, згідно з ДСТУ EN 12824, СанПин 42-123-4940 [23] та іншими методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**11.18** Визначають масові частки харчових добавок і наповнювачів за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

**11.19** Визначають масу мінарину в пакувальній одиниці згідно з інструкцією I 00032744-867 [24].

**11.20** Визначають пероксидне число згідно з ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 3960.

**11.21** Дозволено використовувати стандартні методики, методи і прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками відповідають вимогам його стандарту і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**12.1** Мінарини приймають партіями.

**12.2** Правила приймання мінарину (визначання партії, об'єм вибірки і відбирання зразків) — згідно з ДСТУ 4463.

**12.3** Кожну партію мінарину супроводжують документом, що підтверджує його якість і безпечність продукції.

**12.4** Для визначання відповідності якості продукції вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

**12.5** Періодичність контролювання показників якості і безпеки мінаринів, які випускають з підприємства, наведено у таблиці 7.

**Таблиця 7** — Періодичність контролювання показників мінаринів

Назва показника	Періодичність контролювання
Приймальне контролювання	
Органолептичні показники, маса нетто, якість пакування та маркування	Кожна партія
Масова частка жиру	
Масова частка вологи	
Масова частка сухого знежиреного залишку	
Масова частка солі	
Кислотність	
Періодичне контролювання	
Масова частка консерванту	На вимогу контролювальної організації чи замовника, але не рідше 1 разу на квартал
Масова частка транс-ізомерів	
Масові частки вітамінів	На вимогу контролювальної організації чи замовника
Масова частка антиоксидантів	
Пероксидне число	Не рідше 1 разу на 10 днів
Мікробіологічні показники	Згідно МР 4.4.4-108 [25]
Показники безпеки (вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів)	
Масові частки бета-каротину, цукру, ароматизаторів, какао, аннато, емульгаторів, регуляторів кислотності (або інших харчових добавок), наповнювачів	По фактичній закладці згідно з рецептурою

**12.6** Визначання патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду *Salmonella*, проводять служби органів Державного санітарного нагляду у встановленому порядку.

**12.7** Результати аналізування під час періодичного контролювання мінаринів поширюються на всі партії, що виготовлені за період контролювання (за винятком випадків заміни сировинних компонентів). У разі використання нового виду сировини контролювання готового продукту проводять за всіма показниками.

**12.8** У разі отримування незадовільних результатів контролювання проводять повторне аналізування з подвійної вибірки або проби. Результати повторного аналізування поширюються на всю партію. У разі отримування незадовільних результатів партію бракують повністю.

### 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**13.1** Виробник гарантує відповідність мінарину вимогам цього стандарту у разі дотримування умов транспортування та зберігання.

**13.2** Строки зберігання мінаринів наведено у таблиці 8.

**Таблиця 8** — Гарантійні строки зберігання

Температура зберігання, °C	Гарантійні строки зберігання, днів	
	Мінарини без наповнювачів	Мінарини з наповнювачами
Від 0 до 5 включ.	45	25
» 5 » 10 »	35	—
» 10 » 18 »	20	—

**13.3** Строки придатності до споживання мінаринів (від дати виготовлення) залежно від температури зберігання, рецептурного складу, виду пакувального матеріалу і технічних можливостей підприємство-виробник установлює згідно з вимогами КНД МВ У 062 [26].

**13.4** Строки придатності до споживання мінаринів конкретної назви надають в технічному описі (ТО).

ДОДАТОК А  
(обов'язковий)

### КОДИ ДКПП ЗГІДНО З ДК 016

**Таблиця А.1**

Види мінарину	Код ДКПП
Мінарини, жирова фаза яких складається із суміші олій і рослинних жирів з додаванням або без додавання наповнювачів	15.43.10.300
Мінарини, жирова фаза яких складається із суміші олій та рослинних і тваринних жирів з додаванням або без додавання наповнювачів	15.43.10.350
Мінарини, жирова фаза яких складається із суміші олій та рослинних і тваринних жирів з додаванням або без додавання наповнювачів	15.43.10.370
Мінарини, жирова фаза яких складається із суміші олій та рослинних і тваринних жирів з додаванням або без додавання наповнювачів	15.43.10.500

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

## ДОВІДКОВІ ПОКАЗНИКИ

Таблиця Б.1

Назва показника	Значення	Методи випробовування
Температура плавлення жиру, виділеного з мінарину, °С	25—36	Згідно з ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 6321
Твердість мінарину за температури 15 °С, г/см, не більше ніж*	40	Згідно з ДСТУ 4463, ДСТУ 4335
рН водної або водно-молочної фази мінарину	3,5—5,5	Згідно з ДСТУ 4330
Масова частка лінолевої кислоти в жирі, виділеному із мінарину, %, від суми жирних кислот, не менше ніж	20,0	Згідно з ГОСТ 30418, ГОСТ 30623
* Для мінаринів, які мають пластичну або пастоподібну пластичну консистенцію. <b>Примітка.</b> Якщо під час випробовувань неможливе розшарування мінарину на жирову та водну фази, показники визначають у процесі виробництва продукту.		

ДОДАТОК В  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

1 МВ У 18.61–2001 Методичні вказівки. Порядок розробки, узгодження та затвердження технічних описів на олійножирову продукцію, затверджені Державним департаментом продовольства 10.04.2001 р.

2 ДСП 4.4.4.089–2002 Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію, затверджені МОЗ України 28.12.2001 р. № 71

3 МБТиСН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.1989 р.

4 ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації кількості та рівні вмісту пестицидів в сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

5 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування і питній воді, затверджені МОЗ України 03.05.2006 р. № 256

6 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксина в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації і визначання афлатоксину в продовольчій сировині і харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР 20.03.86 р.

7 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксина в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації і визначання афлатоксину в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.1980 р.

8 МР 2964–84 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту зеараленону в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 23.01.1984 р.

9 МУ 5779–91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.

10 МУ 5778–91 Стронцій-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах), затверджено МОЗ СРСР 04.01.1991 р.

11 ДНАОП 1.8.10-1.06–97 Правила безпеки для олійно-жирового виробництва. Наказ Держнаглядохоронпраці України № 99 від 22.08.97 р.

12 СНиП 11-4–79 Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение (Норми проектування. Природне та штучне освітлення), затверджені Держбудом СРСР 27.06.79 р.

13 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. № 42

14 ВБН В.1.1-37-200–2004 Перелік приміщень і будівель підприємств олійно-жирової промисловості з визначанням їх категорій і класів вибухопожежонебезпечних зон, затверджений Міністерством аграрної політики України 23.12.2004 р.

15 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. № 39

16 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. № 37

17 ДНАОП 1.8.10-3.09–98 Типові галузеві норми безплатної видачі працівникам спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту в харчовій промисловості. Наказ Держнаглядохоронпраці від 10.06.98 р. № 115

18 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы по охране почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами (Санітарні правила та норми щодо охорони ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 р. № 4690–88

19 ДСП 201–97 Державні санітарні правила «Охорона атмосферного повітря населених міст (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)», затверджені МОЗ України 09.07.1997 р. № 201

20 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ України 21.07.88 р. № 4630–88

21 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України 18.07.1996 р. № 300

22 Інструкція 4.4.10.2.209–2002 Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу, затверджена МОЗ України 10.06.2002 р. № 23

23 СанПиН 42-123-4940–88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов (Мікробіологічні норми і методи аналізування продуктів дитячого лікувального і дієтичного харчування та їх компонентів), затверджені МОЗ СРСР 21.12.88 р.

24 І 00032744-867–2003 Інструкція «Про порядок і метод визначання маси маргаринової продукції (маргарину, жирів кулінарних, кондитерських, хлібопекарських і для молочної промисловості та спеціальних) в пакувальній одиниці», затверджена Державним департаментом продовольства 02.04.2003 р.

25 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджена МОЗ України 02.07.2004 р. № 329

26 КНД МВ У 062–2001 Порядок встановлення строків придатності до споживання маргаринової продукції. Методичні вказівки, затверджені Державним департаментом продовольства 15.07.2001 р.

27 Codex Standard For Minarine Codex Alimentarius (Codex Stand) 135—198.

---

УКНД 67.200.10

**Ключові слова:** калорійність та поживна цінність, маркування, мікробіологічні показники, мінарин, органолептичні показники, пакування, показники безпеки, строк придатності до споживання, фізико-хімічні показники.

---

Редактор **Ж. Волкова**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **Т. Макарчук**  
Верстальник **Ю. Боровик**

---

Підписано до друку 10.04.2007. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

---

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2