

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МАСЛО ВЕРШКОВЕ
З НАПОВНЮВАЧАМИ

Технічні умови

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
С НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Технические условия

BUTTER CREAM WITH ADDITIONS

Specification

Чинний від 2007-04-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на масло вершкове з наповнювачами (далі за текстом — масло), яке виробляють лише з коров'ячого молока і (або) продуктів його перероблення з додаванням наповнювачів, із (без) харчових добавок та вітамінів.

1.2 Масло вершкове з наповнювачами призначено для безпосереднього вживання в їжу, використання на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості.

1.3 Стандарт не поширюється на масло вершкове з масовою часткою жиру від 65 % до 85 %, топлене масло.

1.4 Вимоги щодо безпечності продукту викладено у 5.2.5—5.2.8 і розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молочних та кисломолочних продуктів.

Терміни та визначення понять

ДСТУ 2213-93 (ГОСТ 22-94) Цукор-рафінад. Технічні умови

ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор-пісок. Технічні умови

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

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 4380:2004 Крохмаль модифікований. Загальні технічні умови

Видання офіційне

- ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Технічні умови
- ДСТУ 4394:2005 Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови
- ДСТУ 4422:2004 Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять
- ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella*
- ДСТУ IDF 100B:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення кількості мікроорганізмів. Метод підрахунку колоній за температури 30 °C
- ДСТУ IDF 122B:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка зразків і розведень для мікробіологічних досліджень
- ДСТУ ISO 707:2002 Молоко і молочні продукти. Настанови з відбирання проб
- ДСТУ ISO 780-2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами
- ДСТУ ISO 5538:2004 Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними ознаками
- ДСТУ ISO 6799:2002 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначення складу стеаринової фракції. Газохроматографічний метод
- ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)
- ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)
- ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги 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 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонна харчова. 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 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбирання проб і готування їх до випробування)
- ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества (Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини)
- ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара (Продукти молочні. Методи визначання цукру)
- ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначання жиру)
- ГОСТ 6822-67 Масло шоколадное. Технические условия (Масло шоколадне. Технічні умови)
- ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)
- ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)
- ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і пліснявих грибів)
- ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия. (Желатин. Технічні умови)
- ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, тютюнових виробів та 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 плаского клеєного картону для вершкового масла та маргарину. Технічні умови)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 18078-72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Екстракти плодови та ягідні. Технічні умови)

ГОСТ 18192-72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодови та ягідні концентровані. Технічні умови)

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия (Мед натуральний. Технічні умови)

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления товарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання товарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Молоко та молочні продукти. Методи визначання залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)

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

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

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

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу (Молоко та молочні продукти. Правила приймання, методи відбирання та готування проб до аналізування)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та 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 та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди (Сировина та продукти харчові. Метод визначання міді)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Метод визначання свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Метод визначання кадмію)

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та 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 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

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

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Stafilococcus auruns* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Stafilococcus auruns*)

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 4422 та ДСТУ 2212.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Масло виробляють із масовою часткою молочного жиру від 61,5 % до 65,0 %.

4.2 Залежно від технологічних особливостей та органолептичних показників масло поділяють на види:

- масло вершкове з какао — «шоколадне»;
- масло вершкове з кавою;
- масло вершкове з цикорієм;
- масло вершкове фруктовো-ягідне;
- масло вершкове медове.

4.3 Код продукту згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Масло виробляють згідно з технологічною інструкцією, затвердженою в установленому порядку, з дотриманням санітарних правил для підприємств молочної промисловості згідно з ДСП 4.4.4.011 [1].

5.1.2 За органолептичними показниками масло повинно відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Смак і запах Консистенція та зовнішній вигляд Колір	Вершковий, солодкий, зі смаком і ароматом застосованих наповнювачів. Без сторонніх присмаків та запахів Однорідна, пластична. Поверхня масла на розрізі суха на вигляд або з наявністю поодиноких дрібних крапель вологи. Для масла з какао дозволено легку борошністість Обумовлений кольором застосованих наповнювачів. Для масла з какао дозволено неоднорідне забарвлення

5.1.3 За фізико-хімічними показниками масло повинно відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

5.1.4 За мікробіологічними показниками масло повинно відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

5.1.5 Вміст токсичних елементів у маслі не повинен перевищувати гранично допустимі концентрації, передбачені у МБТ и СН № 5061 [2] і наведені в таблиці 4.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру, % Масова частка вологи, %, не більше ніж Масова частка сахарози, %, не більше ніж Температура масла під час випускання з підприємства-виробника, °С, не вище ніж: — у спожитковому пакуванні — у моноліті	Від 61,5 до 65,0 25,0 10,0 5 10	Згідно з ГОСТ 5867, ГОСТ 6822 Згідно з ГОСТ 3626 Згідно з ГОСТ 3628 Згідно з ГОСТ 3622

Кінець таблиці 2

Примітка 1. У разі застосування вміст становить:
 бета-каротину — не більше ніж 3 мг/кг (у перерахунку на каротин);
 вітаміну А — не більше ніж 10 мг/кг (у перерахунку на суху речовину);
 бензойної кислоти або бензоату натрію (у перерахунку на бензойну кислоту) — не більше ніж 1000 мг/кг;
 сорбінової кислоти або сорбату калію (у перерахунку на сорбінову кислоту) — не більше ніж 800 мг/кг;
 бензойної та сорбінової кислоти або їхніх солей (сумісно) — не більше ніж 800 мг/кг.
 Примітка 2. Масова частка наповнювачів — за технологічної необхідності.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г	5·Ю ⁵	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), не дозволено в 1 г продукту	0,01	Згідно з ГОСТ 9225
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , не дозволено в 1 г продукту	25	Згідно з 11.10
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Listeria monocytogenes</i> , не дозволено в 1 г продукту	25	Згідно з 11.10
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	100 в сумі	Згідно з ГОСТ 10444.12
Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	100 в сумі	Згідно з ГОСТ 10444.12

Таблиця 4 — Вміст токсичних елементів у маслі

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
свинець	0,1 (0,3)	Згідно з ГОСТ 26932
кадмій	0,03 (0,2)	Згідно з ГОСТ 26933
миш'як	0,1	Згідно з ГОСТ 26930
ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
мідь	0,5(1,6)	Згідно з ГОСТ 26931
цинк	5,0	Згідно з ГОСТ 26934
залізо	5,0 (10,0)	Згідно з ГОСТ 26928

Примітка. У дужках наведено показники для масла вершкового з какао.

5.1.6 Вміст мікотоксинів, антибіотиків та пестицидів у маслі не повинен перевищувати рівнів, встановлених у МБТ и СН № 5061 [2] і ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у маслі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.1.8 У разі виготовлення масла за угодою (контрактом), яка передбачає додаткові вимоги до якості та безпеки масла ніж ті, що встановлено цим стандартом, дозволено використовувати нормативний документ замовника або застосовувати норми угоди (контракту), якщо вони не суперечать чинному законодавству України, процесу виготовлення продукту, його зберігання та транспортування на території України.

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва масла використовують:

5.2.1.1 Молочну сировину:

— молоко коров'яче незбиране — згідно з ДСТУ 3662;

— вершки та молоко знежирене без сторонніх присмаків і запахів, кислотністю не більшою ніж 20 °Т, які отримані з молока коров'ячого, що відповідає вимогам ДСТУ 3662 або згідно з чинними нормативними документами;

— молоко сухе незбиране і (або) знежирене — згідно з ДСТУ 4273;

— молоко незбиране згущене з цукром або молоко знежирене згущене з цукром — згідно з ДСТУ 4274;

— вершки пластичні — згідно з чинними нормативними документами;

— масло вершкове, масло топлене (молочний жир) — згідно з ДСТУ 4399;

— маслянку-сировину без сторонніх присмаків і запахів, кислотністю не більшою ніж 20 °Т, отриманою під час виробництва солодковершкового масла, та маслянку суху — згідно з чинними нормативними документами.

5.2.1.2 Харчові добавки та наповнювачі:

емульгатори:

— моногліцериди дистильовані — згідно з чинними нормативними документами;

— моногліцериди м'які — згідно з чинними нормативними документами;

— емульгатор МФТ — згідно з чинними нормативними документами, дозволений у встановленому порядку для застосування в харчовій промисловості;

стабілізатори:

— крохмаль кукурудзяний — згідно з ДСТУ 3976;

— крохмаль картопляний — згідно з ДСТУ 4286;

— карбоксиметилкрохмаль — згідно з чинними нормативними документами, дозволений у встановленому порядку для застосовування в харчовій промисловості;

— натрій-карбоксиметилцелюлоза — згідно з чинними нормативними документами, дозволена у встановленому порядку для застосовування в харчовій промисловості;

— пектин — згідно з ГОСТ 29186;

— желатин — згідно з ГОСТ 11293;

консерванти:

— кислоту сорбінову — згідно з чинними нормативними документами, дозволена до застосовування в харчовій промисловості;

— натрієву, калієву та кальцієву солі сорбінової кислоти — згідно з чинними нормативними документами, дозволені до застосовування в харчовій промисловості;

— кислоту бензойну — згідно з чинними нормативними документами, дозволена до застосовування в харчовій промисловості;

— натрієву сіль бензойної кислоти — згідно з чинними нормативними документами, дозволена до застосовування в харчовій промисловості;

регулятори кислотності, антиоксиданти:

— кислоту молочну харчову вищого та першого ґатунку — згідно з ГОСТ 490;

— кислоту цитринову харчову — згідно з ГОСТ 908;

наповнювачі:

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 або цукор-рафінад — згідно з ДСТУ 2213;

— какао-порошок — згідно з ДСТУ 4391;

— каву натуральну розчинну — згідно з ДСТУ 4394;

— цикорій розчинний — згідно з чинними нормативними документами; —

соки плодові і ягідні концентровані — згідно з ГОСТ 18192;

— екстракти плодові і ягідні натуральні — згідно з ГОСТ 18078;

— сиропи плодові і ягідні натуральні — згідно з ГОСТ 28499;

— мед натуральний — згідно з ГОСТ 19792.

5.2.1.3 Вітаміни:

— ретинол (вітамін А) — згідно з чинними нормативними документами;

— (3-каротин мікробіологічний або р-каротин в олії «каролін» мікробіологічний — згідно з чинними нормативними документами.

5.2.1.4 Вода питна — згідно з ГОСТ 2874.

Дозволено застосовувати інші аналогічні види сировини, харчові добавки та вітаміни (за по-

казниками якості не нижче вимог, наведених у цьому стандарті) вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва, дозволених до застосовування в харчовій промисловості Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.2.2 У разі використання масла вершкового, масла топленого і молочного жиру, як сировини для виробництва масла, під час вхідного контролю необхідно перевіряти відсутність у них будь-яких жирів, окрім молочного.*

5.2.3 Не дозволено застосовувати будь-які жири та вершки, окрім тих, що отримані з коров'ячого молока.

5.2.4 Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують ветеринарним документом, що підтверджує безпечність продукції у ветеринарно-санітарному відношенні.

5.2.5 Сировина за показниками безпеки повинна відповідати вимогам МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [3], за вмістом радіонуклідів — вимогам ГН 6.6.1.1.-130 [4].

5.2.6 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документом, який підтверджує її якість та безпеку.

5.2.7 Щоб визначити відповідність якості та безпеки сировини проводять вхідне контролювання згідно з ДСТУ ISO 707, ДСТУ ISO 5538, ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва масла необхідно виконувати вимоги безпеки, встановлені у ДСП 4.4.4.011 [1] та ДНАОП 1.8.20-1.05 [5].

6.2 Технологічний процес виробництва продуктів контролюють відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002.

6.3 Технологічне устаткування за показниками безпеки повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.4 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.037 [6].

6.5 Виробничі приміщення та технологічне устаткування за показниками пожежної безпеки повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Шкідливі викиди в атмосферу контролюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [7].

7.2 Стічні води від виробництва підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [8].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами проводять згідно з СанПіН 42-128-4690 [9].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування повинно містити такі дані:

- назву продукту;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- масу нетто, г або кг;
- інформаційні дані про поживну цінність та калорійність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; — номер партії;
- умови зберігання;
- умови використання;
- позначення цього стандарту.

* Вміст будь-яких жирів, окрім молочного, контролюють згідно з ДСТУ ISO 6799 або методикою № 081/12-0086-03 [11].

8.1.1 Етикетки харчових продуктів, на яких використовують символи, повинні містити лише такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

8.1.2 Опис специфічних символів, їх використання та маркування харчових продуктів штриховими кодами здійснюють у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України згідно з ДСТУ 3147.

8.2 Транспортне маркування здійснюють згідно з ДСТУ ISO 780 та ГОСТ 14192 з нанесенням м.аніпуляційного знака: «Оберігати від нагрівання» та «Оберігати від вологи», «Верх», для скла: «Крихке».

8.3 Повна назва масла за розміром літер повинна бути як мінімум у 2 рази більша за іншу інформацію.

8.4 Маркування дрібнофасованого масла (15 г, 20 г і 30 г) повинно містити такі дані:

- назву підприємства-виробника, його адресу, товарний знак (за наявності);
- назву масла, власну назву (за наявності);
- масову частку жиру в маслі;
- масу нетто, г;
- позначення цього стандарту.

8.4.1 Іншу інформацію для споживача дрібнофасованого масла відповідно до 8.1, зазначають на ярликах, які вкладають у групове пакування.

8.5 Маркування та додаткову інформацію для масла, що постачають на експорт, обумовлюють договором-контрактом із замовником.

8.6 *Приклад* позначення:

«Масло вершкове з кавою _____ 65,0 % жиру. ДСТУ 4592:2006 р».
(власна назва — за наявності)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Масло випускають ваговим — у вигляді моноліту, та фасованим — у спожитковому пакуванні.

9.2 Масло пакують масою нетто від 15 г до 3000 г у спожиткове пакування:

- пергамент, алюмінієву кашировану фольгу;
- коробочки, стаканчики з полімерних матеріалів;
- скляні банки;
- інше спожиткове пакування, дозволене для використання Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України жиромістких продуктів.

9.3 Транспортне пакування закривають способом, який гарантує збереження якості масла під час зберігання, транспортування, реалізування.

9.4 Дрібнофасоване масло масою нетто 15 г, 20 г і 30 г укладають у групове пакування: коробки, ящики з картону або іншого матеріалу.

9.5 Запаковане у спожиткове та групове пакування масло підприємство-виробник випускає у транспортній тарі — картонних ящиках згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515 або іншій транспортній тарі масою нетто не більше ніж 20 кг.

9.6 У кожний ящик укладають масло однієї партії, однакового пакування та одного виду.

9.7 Масло пакують у чисті ящики із картону, у цілу і санітарно-оброблену багатообігову полімерну тару, а також у тару-обладнання та спеціалізовані контейнери.

9.8 Вагове масло пакують щільним монолітом у транспортну тару, яка попередньо повинна бути вистелена: пергаментом чи алюмінієвою кашированою фольгою, або поліетиленовою плівкою, або іншим паковальним матеріалом масою нетто від 3 кг до 20 кг.

9.9 Усі зазначені у розділі 9 види паковальних матеріалів вітчизняного виробництва повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів, а закордонного виробництва повинні бути дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для пакування харчових продуктів та забезпечувати якість і безпеку масла під час зберігання, транспортування та реалізування.

9.10 Допустимі відхили маси нетто масла у спожитковому пакуванні для паковальної одиниці нормують згідно з Р 50-056 [10] та наведені у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто масла

Номінальне значення кількості масла (маса нетто) в паковальній одиниці, г	Значення межі допустимого відхилу від номінального значення	
	%	г
Від 15 до 50 включ.		
Понад 50 » 100 » »	9,0	4,5
100 » 200 » » 200		
» 300 » » 300 »	4,5	9,0
500 » » 500 » 1000		
» » 1000 » 3000 »	3,0	15

9.11 Допустимі відхили маси нетто масла в транспортній тарі не більше ніж 0,2 %.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Масло транспортують усіма видами критого транспорту відповідно до правил перевезення швидкопсувких харчових продуктів, які діють на певному виді транспорту.

10.1.2 У пакетованому вигляді масло транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби закріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Залізницею масло перевозять в ізотермічних вагонах.

10.2 Зберігання

10.2.1 Масло зберігають на підприємствах-виробниках, маслобазах, розподільчих холодильниках, у торговельній мережі і підприємствах ресторанного господарства за відносної вологості повітря не більше ніж (75 ± 5) %.

10.2.2 Строк придатності масла:

— у транспортній тарі:

— не більше ніж 2 міс. за температури від 0 °С до мінус 5 °С включно;

— не більше ніж 2 міс. за температури від мінус 6 °С до мінус 11 °С включно;

— не більше ніж 3 міс. за температури від мінус 12 °С до мінус 18 °С включно;

— у спожитковому пакуванні — наведені в таблиці 6.

10.2.3 Зберігати масло за температури від 0 °С до 6 °С дозволено:

— у спожитковому пакуванні — не більше ніж 3 діби;

— у транспортній тарі — не більше ніж 10 діб.

10.2.4 Не дозволено зберігати і транспортувати масло разом із харчовими продуктами, які мають різкий специфічний запах.

Таблиця 6 — Строк придатності масла в спожитковому пакованні

Вид пакування	Строк придатності до споживання, діб, не більше ніж	
	за температури від 0 °С до мінус 5 °С	за температури від мінус 6 °С до мінус 11 °С включ.
Герметичне пакування масою нетто до 100 г включно	15(20)	25 (30)
Герметичне пакування масою понад 100 г		
Негерметичне пакування	30 (35)	45 (50)

Примітка 1. У дужках зазначено строк придатності масла, виготовленого з використанням консервантів.
Примітка 2. Строк придатності масла у пергаменті марки В згідно з ГОСТ 1341 — не більше ніж 15 діб незалежно від режимів зберігання.
Примітка 3. Строк придатності масла у транспортній тарі визначають із дня виготовлення; у спожитковому пакованні — з дня фасування.
Примітка 4. У разі фасування в спожиткове пакування масла з моноліту, що вже зберігався, дата виготовлення під час маркування повинна співпадати з датою фасування, з строк придатності пофасованих продуктів не повинен перевищувати строк придатності продуктів у моноліті.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Смак, запах і консистенцію масла перевіряють органолептично за температури $(12 \pm 2) ^\circ\text{C}$; зовнішній вигляд, колір, консистенцію, якість пакування і маркування перевіряють візуально.

11.2 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 5867.

11.3 Масову частку вологи визначають згідно з ГОСТ 3626.

11.4 Масову частку сахарози визначають за фактичною закладкою, у арбітражних випадках — згідно з ГОСТ 3628.

11.5 Температуру масла під час випуску з підприємства — згідно з ГОСТ 3622.

11.6 Масу нетто масла в спожитковій тарі визначають згідно з ГОСТ 3622, масу нетто масла в транспортній тарі — згідно з ГОСТ 29329 на вагах для статичного зважування з ціною повірочної поділки 20 г.

11.7 Масові частки наповнювачів, емульгаторів, стабілізаторів, консервантів, регуляторів кислотності, антиоксидантів контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.8 Вміст вітаміну А, бета-каротину визначають за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.9 Мікробіологічні показники визначають згідно з ДСТУ IDF 93А, ДСТУ IDF 100В ДСТУ IDF 122В ГОСТ 9225, ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12.

11.10 Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, визначають у порядку державного санітарно-епідеміологічного нагляду згідно з методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

11.11 Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178: ртуті — згідно з ГОСТ 26927, заліза — згідно з ГОСТ 26928, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, міді — згідно з ГОСТ 26931, свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, цинку — згідно з ГОСТ 26934; готування проб — згідно з ГОСТ 26929.

11.12 Мікотоксини визначають згідно з МУ 4082 [12], МР 2273 [13].

11.13 Антибіотики визначають згідно з № 3049 [14].

11.14 Вміст пестицидів контролюють згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

11.15 Вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ 5778 [15], МУ 5779 [16].

11.16 Дозволено використовувати стандартні методики, методи і прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Масло приймають партіями. Приймання, визначання партії, об'єм вибірок і відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 26809 або ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію масла супроводжують документами, що підтверджують його якість та безпеку.

12.3 Щоб визначити відповідність якості масла вимогам цього стандарту, підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.3.1 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія масла за органолептичними показниками, масовою часткою жиру, масовою часткою вологи, масою нетто, температурою, якістю пакування та маркування.

12=3.2 Під час періодичного контролювання перевіряють мікробіологічні показники: кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок, дріжджів та плісневих грибів не менше двох разів на місяць.

12.4 Аналізування на патогенні мікроорганізми проводять у порядку державного санітарного нагляду за методами, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України у встановленому порядку.

12.5 Показники безпеки контролюють із періодичністю згідно з МР 4.4.4-108 [17].

12.6 Результати аналізів під час періодичного приймального контролювання масла поширюються на всі партії, виготовлені за період контролювання (за винятком випадків заміни сировинних компонентів).

12.7 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторні випробовування подвійної вибірки від тієї самої партії. За умови отримання незадовільних результатів повторного випробовування партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості масла вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування і зберігання.

13.2 Строк придатності до споживання масла — відповідно до 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОКА
(довідковий)

КОД ПРОДУКТУ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на масло вершкове з наповнювачами згідно з ДК 016

Назва продукту	Код ДКПП
Масло вершкове з наповнювачами	15.51.30.300