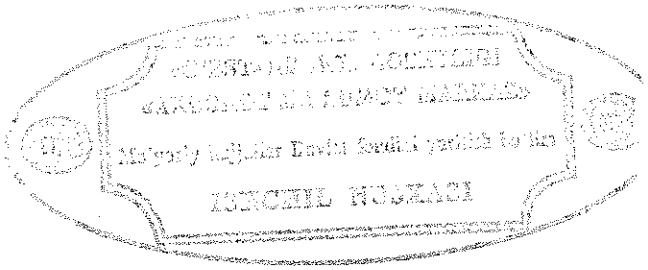
O'zDSt 3971 :2013

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МАСЛО КОРОВЬЕ

Технические условия



Издание официальное

«Агентство Узстандарт»

Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETISH BO'LIMI

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН ассоциацией предприятий пищевой промышленности

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 18.03.2013 № 05-435

3. ВВОДИТСЯ ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству Узстандарт.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQ.

Содержание

1. Область применения..... 1

2. Нормативные ссылки 1

3. Термины и определения 3

3.1 Классификация 3

4. Технические требования 4

4.1 Характеристики..... 4

4.2 Требования к сырью и материалам..... 6

4.3 Упаковка..... 6

4.4 Маркировка..... 7

5. Требования безопасности и охраны окружающей среды..... 9

6. Правила приемки 9

7. Методы контроля 11

8. Транспортирование и хранение 11

9. Гарантии изготовителя..... 12

10. Приложение А. Органолептическая оценка сливочного масла..... 13

11. Приложение Б. Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта..... 15

12. Приложение В. Срок годности масла сливочного на предприятиях изготовителях, распределительных холодильниках и на предприятиях длительного хранения. 16

13. Приложение В1. Срок годности масла сливочного, упакованного монолитом в тарнспортную тару (в месяцах)..... 16

14. Приложение В 2. Срок годности масла сливочного, упакованного в потребительскую тару, в сутках 17

15. Приложение Г. Пример этикетной надписи для сливочного масла упакованного в потребительскую тару..... 19

16. Библиографические данные..... 21

STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MAZKUR [illegible]
AXBOROT [illegible]

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МАСЛО КОРОВЬЕ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

СИГИР САРИЁҒИ
ТЕХНИКАВИЙ ШАРТЛАР

BUTTER OF COW
Specifications

Дата введения 18.03.2013

Срок действия 18.03.2018

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на масло сливочное коровье (далее по тексту - масло) и топленое масло, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. ТУ
ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ 3627-81	Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 11826-77	Краски масляные и пентамасляные художественные. ТУ

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2955 son bilan
«18» 03 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. ТУ
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. ТУ
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. ТУ
ГОСТ 13515-91	Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. ТУ
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. ТУ
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. ТУ
ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты. Методы определения хлороорганических песцитидов.
ГОСТ 23454-79	Молоко. Методы определения ингибирующих веществ.
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.
ГОСТ 26781-85	Молоко. Метод измерения Рн
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 28283-89	Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. ОТУ
ГОСТ 30347-97	Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus.
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 30711:2001	Методы выявления определения содержания афлотоксинов в B_1 и M_1
ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli.
TSh 49-213:2010	Сливки из коровьего молока. ТУ
Oz DSt 5.8:2006	НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'zDSt 1091-2011	Соль йодированная пищевая. ТУ
OzDSt 8.022:2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.
OzDst 352: 2006	Каймак. ТУ
Oz Dst 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
Oz Dst 1083:2005	Молоко питьевое. ТУ
МУК 2.6.2.717-98	Радиационный контроль. Стронций -90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATI VA SIFAT MUVOFIQLIGINI BA
AXBOROT TEXNOLOGIYA
JORIY ETISH BOSH

СанПиН 0120-2001	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
СанПиН 0122-2001	Санитарные нормы допустимых уровней электростатических полей на рабочих местах.
СанПиН 0203-2006	Санитарные нормы микроклимата производственных помещений
СанПиН 0281-2009	Гигиенические требования к производству молочной продукции
СанПиН 0283-2010	Гигиенические требования по безопасности пищевой продукции
СанПин 0294-2011	Гигиенические нормативы. Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны
Приказ № 200 МЗ РУз от 10.07.2012 г	Приказ о прохождении медицинского осмотра лиц, поступающих на работу и связанных с производственным процессом.

Примечание – При использовании настоящего стандарта целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Масло сливочное коровье - молочный продукт, изготовляемый путем сбивания сливок или преобразования высокожирных сливок получаемых из коровьего молока, в масло изготовителях периодического и непрерывного действия, массовая доля жира в котором составляет от 71,5 процентов до 82,5 процентов включительно.

Топленое масло – производимое из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы, с массовой долей жира не менее 99,0 процентов.

3.1 КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от применяемого сырья, массовой доли жира, массовой доли соли масло вырабатывается следующих видов:

традиционное сладко-сливочное, несоленое;

сладко-сливочное, соленое;

кисло-сливочное несоленое;

кисло-сливочное, соленое;

любительское сладко-сливочное, несоленое;

любительское сладко-сливочное, соленое;

любительское кисло-сливочное, несоленое;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DANIAT
MAZMUNIDAGI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
BO'LIM BILAN BIRGALIKDA

любительское кисло-сливочное, соленое;
крестьянское сладко-сливочное, несоленое;
крестьянское сладко-сливочное, соленое;
крестьянское кисло-сливочное, несоленое;
топленое масло с массовой долей жира не менее 99,0 процентов.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Масло сливочное коровье должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.1 ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1.1 По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики
Внешний вид и консистенция	Однородная, пластичная, плотная, поверхность масла на разрезе сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги. Допускается слабая крошливость, рыхлость. Для топленого масла- плотная, гомогенная или зернистая при температуре $(12\pm2)^0$C; в расплавленном виде-прозрачная без осадка. Допускаются: для зернистой – недостаточно однородная, мажущаяся, наличие жидкого жира; для гомогенной – мучнистая (крупитчатая), мягкая.
Вкус и запах	Чистый без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла с привкусом пастеризованных сливок или без него — для сладко-сливочного масла; с кисло-молочным вкусом и запахом — для кисло-сливочного масла; умеренно соленым вкусом — для соленого масла. Для топленого масла - специфический, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов; Допускается недостаточно выраженный вкус вытопленного молочного жира.
Цвет	От светло желтого до желтого, однородный по всей массе.

4.1.2 Оценка органолептических показателей масла в баллах определяется в соответствии с приложением А.

Результаты оценки в баллах суммируют. На основании общей оценки определяют качество масла и подразделяют его на сорта: высший и первый,

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
MAHOBATLARI SOHASIDA AXBOROT
AYIRBOT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETILISHI BO'LIMI

Таблица 2

Сорт	Общая оценка	Оценка, не менее			
		Вкуса и запаха	консистенция	цвета	Упаковка и маркировка
Высший	17÷20	8	4	2	3
Первый	11÷16	5	3	1	2

Масло получившее общую оценку менее 11 баллов, в.т.ч. за вкус и запах менее пяти баллов ,за консистенцию менее трех баллов, за цвет менее одного балла, за упаковку и маркировку менее двух баллов и не соответствующее требованиям, указанным в таблице 1, реализации потребителю не подлежит.

Реализации не подлежит масло, имеющее:

- вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;

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

-цвет: неоднородный;

-упаковку и маркировку: недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную тару.

4.1.3 По физико-химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Традиционное сладко-сливочное		Кисло-сливочное		Любительское сладко-сливочное		Любительское кисло-сливочное		Крестьянское сладко-сливочное		Топленое масло
	несоленое	соленое	несоленое	Соленое	несоленое	соленое	несоленое	соленое	несоленое	Соленое	
Массовая доля жира, процент, не менее	82,5	82,5	82,5	82,5	78,0	78,0	78,0	78,0	72,5	72,5	99,0
Массовая доля влаги, процент, не более	16,0	15,0	16,0	15,0	20,0	19,0	20,0	19,0	25,0	24,0	0,7
Массовая доля пищевой соли, процент, не более	-	1,0	-	1,0	-	1,0	-	1,0	-	1,0	-

Примечание: Допускается вносить в масло каротин. Массовая доля

STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MILLIY ARXIVI-LABORATORIYA
ARXIVDAN TARQATILDI

Примечание: Допускается вносить в масло каротин. Массовая доля вносимого каротина - не более 0,1 процент.

Титруемая кислотность или pH плазмы масла: не более 23°Т или pH 6,25 не менее. Температура масла при выпуске с предприятия на холодильники промышленности должна быть: - не выше плюс 10,0°С в транспортной и потребительской таре.

4.1.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в масле не должно превышать допустимые уровней, установленных СанПиН 0283.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки масла применяют следующие сырье и основные материалы, прошедшие входной контроль, имеющие сертификаты соответствия:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
- молоко коровье обезжиренное кислотностью не более 18 °Т, плотностью не менее 1030 kg/m^3, без посторонних привкусов и запахов, получаемое путем сепарирования молока коровьего заготовляемого по ГОСТ 13264;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко питьевое по O'zDSt 1083;
- сливки из коровьего молока пастеризованные по TSh 49-213;
- каймак по O'zDSt 352;
- масло сливочное коровье и сливки в соответствии с требованиями технологической инструкции;
- соль йодированная пищевая по O'zDSt 1091;
-ß-каротин (Е 160а) импортного производства разрешенный Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для применения в молочной промышленности;
- антиокислители: бутилгидрокситолуол (Е321)
- воду питьевую по O'zDSt 950.

4.2.2 Пахта полученная от производства сладкосливочного масла кислотность не более 17^0Т.

4.3 Упаковка

4.3.1 Масло должно быть упаковано в транспортную или потребительскую тару.

4.3.2 В транспортную тару масло должен быть упакован плотным монолитом в ящики из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515 или другую тару импортного производства по сертификату соответствия, разрешенную к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массой нетто от 5,0 kg до 20 kg.

O'ZBEKISTAN MAXSUS STANDARTLARI BAZASIDAN NAZORAT QILISH UCHUN FOYDALANILGAN NUSXA

по ГОСТ 25951. Упаковочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла.

Допускается упаковывать масло в другие виды упаковочного материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.3.4 В потребительской таре продукт должен быть упакован в брикеты массой нетто от 10,0 g до 1000,0 g, упакован в пергамент марки В по ГОСТ 1341, алюминиевую кашированную фольгу, термоусадочную пленку или в стаканчики, коробочки из полимерных материалов по НД или импортного производства по сертификатам соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.3.5 Стаканчики, коробочки, банки могут быть различной формы со съемной крышкой и герметично укупоренные слоем материала с термосвариваемым покрытием; или без съемной крышки, но герметично укупоренные слоем материала с термосвариваемым покрытием; или со съемной крышкой, но без укупоривающего слоя из материала с термосвариваемым покрытием.

4.3.6 Допустимые отклонения от установленного массы продукта по O'z DSt 8.022.

4.3.7 Упакованное в потребительскую тару масло укладывают в ящики из картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515. Масса брутто не должна быть более 20 kg.

4.3.8 Взвешивание продукта производят на весах среднего класса точности с НПВ (наибольшим пределом взвешивания) не более 150 kg по ГОСТ 29329.

4.3.9 Картонные ящики оклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.3.10 В каждую единицу упаковки помещают масло одного вида и одной даты выработки.

4.3.11 Допускается применение тары и упаковочных материалов по НД, импортного производства по сертификатам соответствия, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.3.12 Тара и материалы, применяемые для упаковывания масла, должны соответствовать требованиям нормативной документации и обеспечивать сохранность масла.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу в потребительской таре должна быть нанесена маркировка типографским, офсетной печатью, несмывающейся краской по ГОСТ 11826 с указанием следующих информационных обозначений:

- наименование предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака (при наличии);
-наименование вида продукта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
SERTIFIKATLASHTIRISH, NAZORAT
MASSALARI VA SIFATNI BAHOLASH XIZ
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
MARKAZI

- массовой доли жира;
- масса, g;
- информация о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- состав продукта;
- условий хранения;
- дата выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначений настоящего O'zDSt;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера;
- надпись «Made in Uzbekistan»– при поставке продукции на экспорт, или «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при поставке на внутреннем рынке.

4.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значения температуры.

4.4.3 Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки, или в каждую единицу тары должен быть вложен специальный листок - вкладыш либо навешен ярлык (бирка) с указанием:

- наименование предприятия-изготовителя, формы собственности, адреса, телефона;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- массовой доли жира;
- массы нетто продукта в единице потребительской тары;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- условий хранения;
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначения настоящего O'zDSt;
- надпись «Made in Uzbekistan»-при поставке продукции на экспорт, или «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при поставке на внутреннем рынке.

4.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта указана в приложении А.

4.4.5 Маркировочные данные должны наноситься на Государственном языке. Допускается нанесение маркировочных данных на других языках, по согласованию с потребителем.

4.4.6 При поставке на экспорт маркировочные данные наносятся на Государственном языке и на языке страны-импортёра или других языках, согласно договорам на поставку продукции.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DEPARTAMENTI
MAHSULOTLARGA QO'YILADIGAN TALABLAR
AKSEPTIRLANGAN

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.1 При производстве масла необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности, СанПиН 0281.

5.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

Эквивалентный уровень шума на рабочих местах не должен превышать 80 DBA.ekv.

5.3 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий молочной промышленности.

5.4 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, кетоны, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК, предусмотренные ГОСТ 12.1.005.

Соблюдать требований СанПиН РУз. за №0294 «Гигиенические нормативы. Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;

5.5 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы (шум, вибрация, температура от агрегата) должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и правилам, СанПиН 0281, 0120, 0122, 0203.

Лица, занятые во вредных условиях труда должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты, а также проходить медицинский осмотр согласно приказу №200 от 10.07.2012 года Министерства здравоохранения Республики Узбекистан и курсы санитарного минимума.

5.6 Охрана почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами должна осуществляться в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке Государственным комитетом природы и Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.7 Сырье, материалы и пищевые добавки, применяемое для изготовления масла, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям СанПиН 0283.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Определение партии и объем выборки продукта по ГОСТ 26809.

6.2 Порядок контроля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов устанавливается настоящим стандартом, и критерии безопасности продукции определяются производственной лабораторией предприятия или при ее отсутствии, аккредитованной лабораторией по договорам не реже 1 раза в квартал.

O'ZSTANDART AXBOROT
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MILLIY FONDI NUSXASIDAN NUSXA
OLISH TAQIQLANGAN

6.3 Продукция проходит следующие виды испытаний: приемо-сдаточные, периодические и сертификационные.

6.4 Приемо-сдаточные испытания: органолептические и физико-химические показатели, вес, правильность маркировки, качество упаковки в каждой партии продукции.

6.5 Периодические испытания осуществляются по всем требованиям настоящих технических условий по договору с испытательной лабораторией аккредитованной агентством «Узстандарт». Испытания проводятся не реже одного раза в квартал.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному показателю по нему проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний являются последними, и распространяются на всю партию. При неудовлетворительных повторных испытаниях вся партия бракуется.

6.7 Сертификационные испытания проводят на соответствие всем требованиям настоящего стандарта и в соответствие с требованиями норм документации Национальной системы сертификации РУз.

6.8 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия или другой аттестованной лабораторией согласно заключенным договорам на соответствие требованиям настоящих технических условий и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения;
- наименование предприятия-изготовителя;
- состав ингредиентов;
- наименование вида продукта и номер партии;
- количество мест и массу нетто;
- данные результатов анализов по массовой доле жира, влаги, температуре продукта и органолептической оценке;
- дату выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящих технических условий;

Под партией понимается масло одного наименования, выработанное из сливок одной сбойки - методом периодического сбивания, одной емкости - методом непрерывного сбивания или одного наименования преобразованная на масло жировая эмульсия.

6.9 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса, дата и час конечного срока реализации.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAHOLASH
MILLIY TIZIMLARI BOSHQARMASI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
BO'LIMI

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809.

7.2 Внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально, вкус и запах по ГОСТ 28283. Органолептическую оценку качества продукта проводят при температуре плюс (12 ± 2)°С.

7.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867, влаги по ГОСТ 3626, массовой доли поваренной соли по ГОСТ 3627, температуры с помощью термометра по ГОСТ 28498, массы продукта определяют на весах по ГОСТ 29329 бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518, микробиологических показателей по ГОСТ 9225, бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518, бактерий рода Salmonella по ГОСТ 30519, бактерий рода Staphyloccocus aureus по ГОСТ 30347, бактерий вида Escherichia coli по ГОСТ 30726 и токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ26932, ГОСТ 26933 ГОСТ 26934, ГОСТ 23452, афлотоксинов B_1 и M_1 по ГОСТ 30711, антибиотиков по ГОСТ 23454 и радиационный контроль – (стронций-90 и цезий 137) по МУК 2.6.2.717.

7.4 Титруемую кислотность или pH плазмы масла определяют при возникновении разногласий в оценке качества масла по ГОСТ 3624 или ГОСТ 26781.

7.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели осуществляется производственной лабораторией, при ее отсутствии в порядке договоров с АИЛ не реже 1 раза в квартал.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Масло транспортируют всеми видами транспорта, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта и транспорт должен иметь Сан. паспорта, выданные территориальными ЦГСЭН.

8.2 Хранение продукта на предприятиях-изготовителях, распределительных холодильниках, в торговой сети и предприятиях общественного питания, на предприятиях длительного хранения должно проводиться в соответствии с правилами хранения продукта на этих предприятиях, утвержденных в установленном порядке.

8.3 Рекомендуемые условия хранения масла:

- режим I: температура воздуха плюс (3±2) °С, относительная влажность воздуха - не более 90 процентов;
- режим II: температура воздуха минус (6±3) °С, относительная влажность воздуха - не более 90 процентов;
- режим III: температура воздуха минус (16±2) °С, относительная влажность воздуха - от 80 процентов до 90 процентов;

8.4 Масло, упакованное в ящики, должно храниться на заводских холодильных камерах, складских- холодильниках продовольственных торговых организаций, складских- холодильниках торговых базах. При хранении картонные ящики укладывают штабелями высотой не более 1,3m, полимерные не более 1,8m. Продукция должна храниться в местах, исключающих контакт с влагой.

8.5 Температура масла при реализации с предприятий и условия транспортирования должны соответствовать требованиям приложения В.

8.6 Транспортирование и хранение масла совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается.

9 ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

9.2 Сроки годности масла в транспортной и потребительской таре приведены в приложении В.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

Органолептическая оценка сливочного масла

1 Органолептические показатели сливочного масла, а также их упаковку и маркировку оценивают по 20-бальной шкале в соответствии с требованиями таблицы 4

Таблица 4

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

2 Шкала оценки органолептических показателей, вида упаковки и маркировки сливочного масла приведена в таблице 5

Таблица 5

Наименование и характеристика показатели		Оценка (баллы)
Вкус и запах (10 баллов)		
Отличный	Для сладко-сливочного – выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	10
	Для кисло-сливочного – выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов	10
	Для топленого масла – выраженный привкус, характерный для вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	10
Хороший	Для сладко-сливочного – выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	9
	Для кисло-сливочного выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный.	9
	Для топленого масла - привкус вытопленного молочного жира, без посторонних привкусов и запахов	9
Удовлет ворительный	Для сладко-сливочного – недостаточно выраженный сливочный, сливочный, без посторонних привкусов и запахов	8
	Для кисло-сливочного – недостаточно выраженный кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов	8
	Для топленого масла - недостаточно выраженный привкус вытопленного молочного жира, без посторонных привкусов и запахов	8- 7

O'ZBEKISTON MARKETING
SIFAT VA SERTIFIKATSIYA, BANLAT
MAHSULOTLARINI SINOVDAN O'TKAZISH
AKSIONIT TEKSHIRUVLARI
UCHUN STEND LABORATORIYASI

Невыраженный (пустой)	Для сладко-сливочного – сливочный и привкус пастеризации	7
	Для кисло-сливочного – сливочный и кисломолочный	7
	Для топленого масла - вытопленного молочного жира	6
С наличием привкусов	Для сладко-сливочного и кисло-сливочного-излишне выраженный привкус пастеризации	7
	слабо кормовой привкус	6
	слабо пригорелый привкус	5
	привкус растопленного (топленого) масла	5
Консистенция и внешний и внешний вид (5 баллов)		
Отличная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид;	5
	Для топленого масла – зернистая или плотная, в расплавленном виде- прозрачная без осадка плавленом виде - прозрачная без осадка.	5
Хорошая	Плотная, однородная, но недостаточно пластичная, поверхность на срезе слабо-блестящая, с наличием единичных капелек влаги размером до 1мм;	4
	Для топленого масла - мягкая, комковатая или с наличием жидкого жира, в расплавленном виде- прозрачная без осадка.	4
Удовлетворительная	Недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги слабо крошливая и слабо рыхлая или слабослоистая;	3
	Для топленого масла – не достаточно однородная, мажущаяся, слегка мучнистая, в расплавленном виде- прозрачная, без осадка.	3
Цвет (2 балла)		
Характерный для сливочного масла	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	2
	От светло - желтого до желтого, незначительная неоднородность по массе	1
	Для топленого масла - от светло-желтого до желтого	2
Маркировка и упаковка (3 балла)		
Хорошая	Упаковка правильная, маркировка четкая	3
	Для топленого масла- упаковка правильная, маркировка четкая	3
Удовлетворительная	Незначительная деформация упаковки	2
	Для топленого масла- незначительная деформация упаковки	2
Примечание - При наличии двух или более пороков по каждому показателю снижение балльной оценки следует осуществлять по наиболее обесценивающему пороку.		

Приложение Б

Информация о пищевой и энергетической ценности масла (из расчета в 100 g продукта)

Наименование масло	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kkal
Сладко сливочное масло с массовой долей жира 82,5%	82,5	0,6	0,8	748,1
Любительское масло с массовой долей жира 78%	78,0	0,6	0,8	707,6
Крестьянское масло с массовой долей жира 72,5%	72,5	1,2	1,1	661,7
Топленое масло	99,0	-	0,3	892,0
Примечание- Пищевую и энергетическую ценность для конкретных видов сливочного масла устанавливают в технологической инструкции.				

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BANDLIK
MASOBATLARI SOHASIDAGI FAOLIYATI

Приложение В

Сроки годности масла сливочного на предприятиях изготовителях, распределительных холодильниках и на предприятиях длительного хранения.

Режимы хранения, сроки хранения и годности масла сливочного, упакованного монолитом в транспортную тару на предприятиях изготовителях, распределительных холодильниках и на предприятиях длительного хранения:

- режим I: температура воздуха (3± 2)°С, относительная влажность воздуха не более 90 процентов;
- режим II: температура воздуха минус (6±3)°С, относительная влажность воздуха не более 90 процентов;
-режим III: температура воздуха минус (16±2)°С, относительная влажность воздуха
- от 80 процентов до 90 процентов;

В.1 Сроки годности сливочного масла, упакованного монолитом в транспортную тару (в месяцах) приведены в таблице 6.

Таблица 6

в месяцах

Наименование масла	**Упаковка**	**Сроки годности**		
		Режим I	**Режим II**	**Режим III**
Топленое масло	**Ящики из картона**	9	12	3
	Бочки	9	12	3
	Фляги	1	2	2
Традиционное и Любительское:	**Ящики из картона**	**Режим I**	**Режим II**	**Режим III**
Сладко-сливочное несоленое		-	9	15(24)*
Сладко-сливочное соленое		-	6	8
Кисло-сливочное несоленое		-	9	9
Кисло-сливочное соленое		-	6	7
Крестьянское:	**Ящики из картона**	**Режим I**	**Режим II**	**Режим III**
Сладко-сливочное несоленое		-	9	15(24)*
Сладко-сливочное соленое		-	6	7
Кисло-сливочное несоленое		-	9	9
Кисло-сливочное не соленое		-	4	6

Примечания:

1. *Сроки годности для сливочного масла при температуре хранения не выше минус 25°С;
2. Срок годности сливочного масла, реализуемого монолитами, при температуре плюс (3±2) °С- не более 10 сут с момента отпуска с предприятия-изготовителя;

3. Предприятия, осуществляющие длительное хранения сливочного масла, должны проводить периодический контроль его качества:

-ежемесячно для масла со сроком годности до 6 мес.

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

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

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

В 2. Сроки годности сливочного масла, упакованного в потребительскую тару приведены в таблице 7.

Таблица 7 — в сутках

Виды масла			
Топленое	**Традиционное**	**Любительское**	**Крестьянское**
Упаковка массой нетто от 50,0 g до 1000,0 g			
Алюминиевая кашированная фольга или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики из полимерных материалов ее съемной крышкой.			
Температура плюс (3±2)^{0}С (режимI)			
30	35 (20)	35 (20)	35 (20)
Температура минус (6±3)^{0}С (режимII)			
60	60 (25)	60 (25)	60 (25)
Температура минус (16±2)^{0}С (режимIII)			
90	120 (30)	120 (30)	120 (30)
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов			
Температура плюс (3±2)^{0}С (режимI)			
60	45	45	45
Температура минус (6±3)^{0}С (режимII)			
90	75	75	75
Температура мнус (16±2)^{0}С (режимIII)			
120	120	120	120
Порционная упаковка массой нетто от 10,0 g до 50,0 g			
Алюминиевая кэшированная фольга или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов			
Температура плюс (3±2)^{0}С (режим I)			
-	15	15	15
Температура минус (6±3)^{0}С (режимII)			
-	30	30	30
Температура минус (16±2)^{0}С (режимIII)			
-	60	60	60

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
QO'MITASI TASDIQLANGAN NUSXA
ASLIDAN FARQI YO'Q

Примечания

1. В скобках указаны сроки годности сливочного масла, упакованного в пергамент по ГОСТ 1341

2. Срок годности сладко-сливочного масла Традиционного, Любительского и Крестьянского, изготовленного в пастбищный период года фасованного непосредственно в процессе производства брикетами с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу ,имеющего следующие микробиологические показатели: КМАФА и М- 1. 104 КОЕ/в 1g. продукта, БГКП-отсутствуют в 0,1g. продукта и органолептические показатели:- оценка за вкус и запах — не менее девяти баллов, за консистенцию - не менее пяти баллов, составляет 270 сут при температуре не выше минус 180С и относиельной влажности воздуха от 80,0 процентов до 90,0 процентов.

3. Срок годности масла в потребительской таре, фасованного из монолитов после хранения, рекомендуется устанавливать не более сроков, указанных в таблице 8 ,и его окончание не позднее даты окончания срока годности масла в монолитах, направленных на фасование.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, KAYLAT
QILISH VA SERTIFIKATLASHTIRISH MA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
DAVLAT ETALON OSMOLI MODA

Приложение Г
(справочное)

Пример этикетной надписи для сливочного масла, упакованного в потребительскую тару, приведены в таблице 8.

Таблица 8

Изготовитель ООО «Олтин Водий» г.Ташкент, ул.Навои, дом 26 Тел: 244-33-16 Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока, краситель каротин Знак соответствия — Товарный знак (при наличии) Масло традиционное сладко-сливочное, несоленое Массовая доля жира 82,5% Годен при температуре: Минус (6±3)°С – 60 сут в т.ч. при (3±2)°С- 35 сут, и относительной влажности воздуха не более 90,0% O'zDSt :2013 масса нетто 200 g пищевая ценность 100 g продукта жира - 82,5 g углеводов – 0,8 g белка – 0,6 g энергетическая ценность – 748,1 kkal Изготовлено и упаковано 20.12.2013 г.

Изготовитель ООО «Олтин Водий» г.Ташкент, ул.Навои, дом 26 Тел: 244-33-16 Состав:пастеризованные сливки из коровьего молока, краситель каротин Знак соответствия — Товарный знак (при наличии) Масло крестьянское сладко-сливочное, несоленое Массовая доля жира 72,5% Годен при температуре: Минус (6±3)°С – 60 сут в т.ч. при (3±2)°С- 35 сут, и относительной влажности воздуха не более 90,0% O'zDSt :2013 масса нетто 200 g пищевая ценность 100 g продукта жира - 72,5 g углеводов – 1,1 g белка – 1,2 g энергетическая ценность – 661,7 kkal Изготовлено и упаковано 20.12.2013 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH BAYLAT
NASHRIOTI

Изготовитель ООО «Олтин Водий»
г.Ташкент, ул.Навои, дом 26
Тел: 244-33-16
Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока, краситель каротин

Знак соответствия

Товарный знак
(при наличии)

Масло
любительское сладко-сливочное, несоленое

Массовая доля жира 78,0%
Годен при температуре:
Минус (6±3)°С – 60 сут
в т.ч. при (3±2)°С- 35 сут,
и относительной влажности воздуха не более 90,0%

O'zDSt :2013
масса нетто 200 g
пищевая ценность 100 g продукта
жира - 78,0 g
углеводов – 0,8 g
белка – 0,6 g
энергетическая ценность – 707,6 kkal

Изготовлено и упаковано 20.12.2013 г.

Изготовитель ООО «Олтин Водий»
г.Ташкент, ул.Навои, дом 26
Тел: 244-33-16
Состав: изготовлено из сливочного масла, антиокислитель бутилгидрокситолуол (Е321)

Знак соответствия

Товарный знак
(при наличии)

Масло
топленое

Массовая доля жира 99,0%
Годен при температуре:
Минус (6±3)°С – 60 сут
продукта
в т.ч. при (3±2)°С- 30 сут,
и относительной влажности воздуха не более 90,0%

O'zDSt :2013
масса нетто 500 g
пищевая ценность 100 g

жира - 99,0 g
углеводов – 0,3 g
энергетическая ценность – 892 kkal

Изготовлено и упаковано 20.12.2013 г.

Библиографические данные

УДК 637. 146.148 92 2262	ОКС 67.100.10	Н 17	ОКП

Ключевые слова: молоко, сливки, классификация, упаковка, маркировка, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля, сырье, транспортирование, хранение, сроки годности

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT

Библиографические данные

[1] СанПиН 0120-2001. Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах

[2] СанПиН 0122-2001. Санитарные нормы допустимых уровней электростатических полей на рабочих местах.

[3] СанПиН 0203-2006. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений

[4] СанПиН 0281-2009. Гигиенические требования к производству молочной продукции

[5] СанПиН 0283-2010. Гигиенические требования по безопасности пищевой продукции

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MAZKUR HUJJAT ... NUSXASI
AKSIDIR ...

OzDSt 836:2013

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель председателя Ассоциации предприятий пищевой промышленности — А. Камбаров

Руководитель разработки
Начальник отдела развития производства молочной продукции Ассоциации предприятий пищевой промышленности — А. Кодиров

Исполнитель
Главный специалист отдела развития производства молочной продукции Ассоциации предприятий пищевой промышленности — Я. Рашитходжаев

«СОГЛАСОВАНО»

Главный Государственный Санитарный Врач Республики Узбекистан — С.С. Саидалиев