ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАРГАРИН

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент 2018

Предисловие

1 Разработан и внесен: АО «Узпахтаёг», ООО «Yog tahlil servis».

2 Утвержден и введен в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от «11» 05 2018 г. № 05-955

3 Взамен TSh 86-45:2013.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт».

Содержание

Область применения.....1
Нормативные ссылки 1
Термины и определения.....4
Классификация 4
Технические требования.....5
Требования безопасности и
охрана окружающей среды 12
Правила приемки.....13
Методы контроля..... 14
Транспортирование и хранение ... .15
Гарантия изготовителя.....16
Приложение «А».....17
Приложение «В».....18
Библиография 19
Библиографические данные.....20

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАРГАРИН
Технические условия

МАРГАРИН
Техникавий шартлар

MARGARIN
Specifications

Дата введения с 15.05 2018 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на маргарин представляющий собой высокодисперсную жироводную эмульсию.

Маргарин предназначается для приготовления пищи в домашних условиях, в системе общественного питания, а также как сырье для кулинарии, хлебопекарной, кондитерской и других отраслей пищевой промышленности.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004-91	ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.011-89	ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения.
ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия.
ГОСТ 490-2006	Кислота молочная пищевая. Технические условия.
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.
ГОСТ 976-81	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний.
ГОСТ 1128-75	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.

6446
05 18

ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 3282-74	Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия.
ГОСТ 4172-76	Реактивы. Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный. Технические условия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия.
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия.
ГОСТ 5981-2011 (ИСО 1361-83. ИСО 3004-1-86)	Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия.
ГОСТ ISO 7218-2008	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям.
ГОСТ 7376-89	Картон гофрированный. Технические условия.
ГОСТ 7981-68	Масло арахисовое. Технические условия.
ГОСТ 8777-80	Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия.
ГОСТ 8808-2000	Масло кукурузное. Технические условия.
ГОСТ 8988-2002	Масло рапсовое. Технические условия.
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия.
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Метод микробиологического анализа.
ГОСТ 9338-80	Барабаны фанерные. Технические условия.
ГОСТ 9421-80	Картон тарный плоский склеенный. ТУ
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленного, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия.
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10521-78	Реактивы. Кислота бензойная. Технические условия.
ГОСТ 10626-76	Витамин А в жире. Технические условия.
ГОСТ 10766-64	Масло кокосовое. Технические условия.
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 13515-91	Ящики из картона тарного плоского склеенного для сливочного масла и маргарина. Технические условия.
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.
ГОСТ 13830 -97	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия.
ГОСТ 17065-94	Барабаны картонные навивные. Технические условия.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 21650-76	Средства скрепления тарно-штучных грузов транспортных пакетах. Общие технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ГОСТ 22280-76	Реактивы. Натрий лимоннокислый 5.5-водный. Технические условия.
ГОСТ 22477-77	Средства крепления транспортных пакетах в крытых вагонах. Общие технические требования.
ГОСТ 23285-78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары.
ГОСТ 24597-81	Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры.
ГОСТ 26593-85	Масла растительные. Методы определения перекисного числа.
ГОСТ 26663-85	Пакеты транспортные для пищевых производств и стеклянной тары. Технические условия.
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26928-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа.
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Методы определения цинка.
ГОСТ 28414-89	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия.
ГОСТ 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30417-96	Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е.
ГОСТ 30624-98	Масла растительные. Метод обнаружения фальсификации концентратов витамина D.
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения афлотоксина B_1.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия.
ГОСТ 31647-2012	Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности.
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579)	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
ГОСТ 31754-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот.
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия C_s-137.
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые Метод определения содержания стронция S_r-90.
O'z DSt 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Технические требования и контроль за качеством.
O'z DSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Технические условия.
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия.
O'z DSt 2827:2014	Саломас рафинированный дезодорированный для маргариновой промышленности. Технические условия.
O'z DSt 2866:2014	Масло сафлоровое. Технические условия.
O'z DSt 2995:2015	Масложировая отрасль. Термины и определения.
O'z DSt 3093:2016	Масло соевое. Технические условия.
O'z DSt 3173:2017	Пальмитин хлопковый Технические условия.
O'z DSt 3294:2018	Саломас. Технические условия.

Примечание: При пользовании настоящим стандартом необходимо проверить действие ссылочных стандартов по указателю стандартов, который составлен 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 руководствоваться 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

В настоящем стандарте применены термины и определения по O' z DSt 2995.

4 КЛАССИФИКАЦИЯ

4.1 В зависимости от консистенции и назначения маргарин подразделяют на марки указанные в таблице 1.

Таблица 1

Наименование марки маргарина	Назначение маргарина
ТВЕРДЫЕ :	
МТ	Использование в хлебопекарном, кулинарном, кондитерском производстве и домашней кулинарии,
МТС	Использование для слоеного теста, в производстве слоеных продуктов.
МТК	Использование при приготовлении кремов, начинок в мучных кондитерских изделиях, суфле, (конфет «Птичье молоко») и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.
МЯГКИЕ:	
ММ	Употребление непосредственно в пищу, использование при приготовлении кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий, в домашней кулинарии и сети общественного питания.
ЖИДКИЕ:	
МЖК	При жарке и приготовлении выпечных изделий домашней кулинарии, сети общественного питания, промышленной переработке.
МЖП	Промышленное изготовление хлебобулочных и выпечных кондитерских изделий, а также для жарки изделий в сети общественного питания.
Примечание: Дополнительное использование маргаринов перечисленных марок может определять производитель или потребитель.	

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

4.1.1 Маргарин выпускают под различными ассортиментными наименованиями в соответствии с утвержденными техническими документами (рецептуры).

Рецептура на конкретные наименования маргарина хранится на предприятии.

Пищевая и энергетическая ценность маргарина должна быть указана в технических документах (рецептуре) на маргарин конкретного наименования.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Маргарин должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологическому документу (регламенту и рецептуре) с соблюдением правил санитарно-гигиенических требований к производству маргарина, утвержденными в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям маргарин должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование марок	Вкус и запах	Консистенция	Цвет
1	2	3	4
ТВЕРДЫЕ: МТ, МТК, МТС	Вкус и запах чистый, с привкусом и запахом введенных вкусовых и ароматических добавок в соответствии с рецептурой для маргарина конкретного наименования. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.	При температуре (20±2) ^{0}С Легкоплавкая, пластичная, однородная. Поверхность среза блестящая и сухая на вид, при введении пищевкусовых добавок допускается матовая. Для нефасованного маргарина слегка мажущаяся консистенция не является браковочным фактором. Поверхность среза блестящая, слабоблестящая или матовая, сухая на вид	От светло желтого, до желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными пищевыми добавками в соответствии с рецептурой на маргарин конкретного наименования. Допускается незначительная неоднородность окраски твердого маргарина при введении вкусовых добавок. При использовании хлопкового, соевого, рапсового, пальмового масел и саломасов из этих масел допускается слегка сероватый оттенок.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

1	2	3	4
МЯГКИЕ : ММ	То же	При температуре (10±2) ^{0}С Пластичная, мягкая, легкоплавкая, легко намазывающаяся, однородная, при введении пищевкусовых добавок. допускается неоднородность Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид, при введении пищевкусовых добавок, допускается матовая.	От светло желтого, до желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными пищевыми добавками в соответствии с рецептурой на маргарин конкретного наименования.
ЖИДКИЕ: МЖК, МЖП	То же	Однородная, жидкая	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными пищевыми добавками в соответствии с рецептурой на маргарин конкретного наименования.

5.2.2 По физико-химическим показателям маргарин должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей	Нормы для маргаринов					
	Твердые			Мягкие	Жидкие	
	МТ	МТК	МТС	ММ	МЖК	МЖП
1	2	3	4	5	6	7
Массовая доля жира, %	В пределах от 62 до 82 включ.			В пределах от 62 до 82 включ.	не менее 82,5	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	В пределах от 17 до 37 включ.			В пределах от 17 до 37 включ.	не более16,5	
Температура плавления жировой основы, ^{0}С	от 27 до 36 включ.		от 25 до 32 включ.	от 25 до 36 включ.	от 27 до 32 включ.	
Массовая доля соли, %, в пределах	от 0,3 до 0,5 включ.		от 0 до 0,5 включ.	от 0,3 до 0,7 включ.	от 0 до 0,5 включ.	

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

1	2	3	4	5	6	7
Кислотность маргарина K^0 (Кеттосорфера,) не более	3,5					
Массовая доля транс-изомеров от содержания жира в продукте, %, не более	20* 2**			8* 2**	8* 2**	
*Вводится с ** Вводится с	01.01.2019 г. 01.01.2022 г.					

Примечание: 1. В маргаринах, не содержащих соль, массовая доля влаги и летучих веществ должна быть в пределах от 17,5 до 37,5 % включительно.

2. В жидком маргарине при отсутствии соли массовая доля влаги и летучих веществ не должна превышать 17,0%.

5.2.3 Маргарин для розничной торговли может вырабатываться с добавлением или без добавления витаминов.

5.2.4 Разрешается ввод сливочного масла, пальмоядрового масла, пальмового стеарина взамен твердых растительных и переэтерифицированных жиров в соответствии с рецептурой на маргарин конкретного наименования.

5.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и перекисное число в маргаринах не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1] и установленные требованиями Общего технического регламента Республики Узбекистан [3]*.

5.2.6 Микробиологические показатели для маргарина не должны превышать допустимые уровни, установленные [1] и [3]*.

5.2.7 Температура маргарина при отгрузке должна быть не более 10 ^{0}C или должна устанавливаться по соглашению сторон с учетом обеспечения сохранности маргарина при транспортировании.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для всех марок и наименований маргарина устанавливается рецептурами, утвержденными в установленном порядке.

5.3.2 Для производства маргарина используют следующее основное сырьё:

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло хлопковое по O'z DSt 816 или по ГОСТ 1128;
- масло соевое по O'z DSt 3093;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;

[3]* вступает в силу с 19 января 2019 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- масло кокосовое по ГОСТ 10766;
- масло рапсовое по ГОСТ 8988;
- масло пальмовое по ГОСТ 31647 или импортное пищевое по сертификату соответствия (разрешенное к применению Минздравом РУз);
- масло сафлоровое по O'z DSt 2866;
- пальмитин хлопковый по O'z DSt 3173;
- саломас нерафинированный для маргариновой продукции по O'z DSt 3294;
- саломас рафинированный дезодорированный для маргариновой продукции по O'z DSt 2827;
- жир переэтерифицированный дезодорированный по действующей нормативной документации.
- стеарин пальмовый импортный по сертификату соответствия (разрешенный к применению Минздравом РУз);
- масло коровье несоленое, масло коровье сливочное по O'z DSt 2771.

5.3.3 Все жировое растительное сырье должно использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям нормативного документа.

5.3.4 Для производства маргарина используют следующее вспомогательное сырьё:
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко коровье цельное сухое распылительной сушки по ГОСТ 4495;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- сахар – песок по ГОСТ 31361;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- соль пищевую по ГОСТ 13830 или по O'z DSt 1091;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- витамин "А" по ГОСТ 10626;
-витамины, поливитаминные премиксы по действующей нормативной документации (разрешенный к применению Минздравом РУз);
- воду питьевую по O'z DSt 950;

5.3.5 Пищевые добавки (эмульгаторы, загустители, стабилизаторы, красители, ароматизаторы, антиокислители, подсластители) применяемые при производстве маргарина должны быть разрешены Минздравом РУз:
- эмульгаторы (моно и диглицериды жирных кислот (МГД), мицитины и другие) по действующей нормативной документации;
- концентрат фосфатидный пищевой по действующей нормативной документации;
- натрий фосфорнокислый двух замещенный по ГОСТ 4172;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- натрий лимоннокислый трех замещенный по ГОСТ 22280;
- консерванты пищевые: кислота сорбиновая или ее соли сорбаты (натриевая, калиевая и кальциевая) по действующей нормативной документации;
- кислота бензойная по ГОСТ 10521 или её соли бензоаты (натриевая, калиевая, кальциевая) и другие консерванты по действующей нормативной документации;
- красители пищевые: «аннато», каротин масленный и каротин микробиологический в масле (провитамин "А") по действующей нормативной документации и другие импортные пищевые красители.

Не допускается применение синтетических красителей при производстве маргарина.

- ароматизаторы по действующей нормативной документации;
- подсластители по действующей нормативной документации.

5.3.6 Пищевые добавки, разрешенные Минздравом РУз применяются в количестве рекомендуемым предприятием-изготовителем, но не превышающие норм, установленных [2].

5.3.7 При производстве маргарина используемое сырьё должно соответствовать гигиеническим требованиям к безопасности пищевой продукции [1], утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и требованиям Общих технических регламентов Республики Узбекистан [3]*, [4]*.

5.3.8 Допускается использовать другое отечественное и импортное сырье и пищевые добавки аналогичного назначения разрешенные уполномоченными органами по качеству не ниже указанных требований и требований, установленных по действующей нормативной документации.

5.4 Упаковка

5.4.1 Маргарин изготовляют в фасованном и нефасованном виде.

5.4.2 Маргарины фасуют:

- в виде брусков массой нетто от 10 до 200 g, завернутых в пергамент по ГОСТ 1341, кашированную фольгу или другие упаковочные материалы, разрешенные Минздравом РУз для упаковывания жировых продуктов;
- в виде брусков массой нетто от 200 до 1000 g включительно, завернутых в пергамент по ГОСТ 1341, кашированную фольгу или другие упаковочные материалы, разрешенные Минздравом РУз для упаковывания жировых продуктов;
- в виде брусков или пластин массой нетто от 2000 до 10 000 g включительно, завернутых в пергамент по ГОСТ 1341 или другие упаковочные материалы, разрешенные Минздравом РУз для упаковывания жировых продуктов;
- в виде брусков или пластин массой нетто, уложенных в блок массой нетто от 5000 до 25 000 g без предварительной упаковки;

5.4.3 Мягкие и жидкие маргарины фасуют:

- массой нетто от 10 до 1000 g в потребительскую тару из полимерных или других материалов (стаканчики, коробки и т.д.) разрешенных Минздравом РУз для упаковывания жировых продуктов по действующей нормативной документации;

[3]* вступает в силу с 19.01. 2019 г.
[4]* вступает в силу с 07.01. 2019 г.

D'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- массой нетто от 100 до 3000 g в банки из полимерных материалов, разрешенных Минздравом РУз по действующей нормативной документации;
- массой нетто от 500 до 10000 g в банки металлические для консервов по ГОСТ 5981 или в ёмкости из полимерных материалов, разрешенных Минздравом РУз для упаковывания жировых продуктов по действующей нормативной документации;

Жидкие маргарины упаковывают во фляги для молока по ГОСТ 5037 и другие виды тары, разрешенные Минздравом РУз для упаковки жировых продуктов.

5.4.4 Фасованный маргарин упаковывают в:
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 №1 и 7;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 №52 -1;
- ящики дощатые неразборные по ГОСТ 10131 №18;
- ящики из фанеры по ГОСТ 10131 №67.

При упаковывании блока маргарина, состоящего из брусков или пластин без предварительной упаковки, ящики должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими полимерными пленками по ГОСТ 10354.

5.4.5 Нефасованный маргарин упаковывают в:
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 №12;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- ящики картонные для сливочного масла по ГОСТ 13515;
- ящики дощатые неразборные по ГОСТ 10131 №18;
- ящики из фанеры по ГОСТ 10131 № 67;
- бочки деревянные по ГОСТ 8777 или стальные по действующей нормативной документации, разрешенные Минздравом РУз;
- барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065;

Масса нетто маргарина во всех упаковочных единицах должна быть одинакова и составлять, kg, не более:
- 12 kg- при упаковывании в ящики из гофрированного картона (мелкая фасовка);
- 25 kg – при упаковывании в фанерные деревянные и картонные ящики;
- 50 kg – при упаковывании в барабаны и бочки;
- массой нетто до 100 kg - при упаковывании в деревянные бочки по ГОСТ 8777 для промышленной переработки.

5.4.6 Допускается использование других видов упаковки и упаковочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и соответствующих требованиям Общего технического регламента Республики Узбекистан [5]*.

[5]* вступает в силу с 07 июля 2018г.

D'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

5.4.7 Отклонение от массы нетто, %, должно быть не более:
2,0 – при фасовке от 10 до 100 g включительно;
1,5 – при фасовке от 100 до 250 g включительно;
1,0 – при фасовке от 250 до 10000 g включительно;
0,5 – при упаковке от 10 до 100 kg включительно.

5.4.8 Перед упаковыванием нефасованного маргарина ящики, барабаны и бочки должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полиэтиленовой пленкой для упаковывания пищевых продуктов марок «М» и «Н» по ГОСТ 10354 и мешками-вкладышами из полимерных материалов по действующей нормативной документации разрешенными Минздравом РУз для контакта с жирами.

Допускается также применение подпергамента по ГОСТ 1760 для выстилания деревянной тары, а также применять вкладыши из гофрированного картона по ГОСТ 7376 при упаковывании нефасованного маргарина в ящики из гофрированного картона.

5.4.9 Клапаны картонных ящиков заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой клеевой лентой и скотчем по действующей нормативной документации.

По согласованию с потребителем разрешается оклеивать ребра картонных ящиков.

Допускается сшивка нижних клапанов ящика стальной проволкой по ГОСТ 3282 диаметром 0,8-1,0 mm.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка упакованной в потребительскую упаковку маргарина должна соответствовать требованиям Общего технического регламента Республики Узбекистан [6]* и содержать следующую информацию:

- наименование предприятия-изготовителя, товарный знак (при наличии), форма собственности, адрес (юридический и фактический) и телефон;
- наименование маргарина;
- марка маргарина;
- масса нетто (g, kg);
- состав продукции (всех ингредиентов, включая пищевые добавки);
- содержание транс-изомеров в жирных кислотах, %;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- энергетическая ценность (в соответствии с рецептурой на маргарин конкретного наименования);
- пищевая ценность 100 g продукта (в соответствии с рецептурой на маргарин конкретного наименования);
- сведения о сертификации;

[6]* вступает в силу с 12 июля 2018г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- штриховой код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначение настоящего стандарта.

Дату изготовления разрешается наносить четким компостером или любым другим способом, обеспечивающим четкое ее обозначение.

Маркировку на пергаменте или фольге каждого бруска наносят с быстро высыхающей краской, предварительно апробированной на отсутствие отпечатка на внутренней поверхности пергамента и на поверхности жира.

Этикетка или упаковочный материал должны быть красочно и художественно оформлены.

5.5.2 Маркировку транспортной упаковки наносят типографическим способом на бумажную этикетку или при помощи четкого штампа непосредственно на торец картонного ящика или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое прочтение с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, товарного;
- знака (при наличии), адреса (юридический и фактический), телефона;
- наименования маргарина;
- марки маргарина;
- номера партии;
- даты выработки (день, месяц, год);
- срока годности (месяц, год);
- массы нетто упаковочной единицы (g, kg);
- количества упаковочных единиц, (шт);
- сведения о сертификации;
- условий хранения;
- надписи «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначения настоящего стандарта;

5.5.3 Манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» (для продукции, упакованной в тару из полимерных материалов) наносится в соответствии с ГОСТ 14192.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

6.1 Производственное помещение должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021.

6.2 Оборудование, которое используется при производстве маргарина должно соответствовать требованиям 12.2.003.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

6.3 Для обеспечения пожарной безопасности на предприятии должны быть учтены требования ГОСТ 12.1.004.

6.4 От использования технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата и микроклимат помещения должны соответствовать требованиям [7], [8], [9].

6.5 Работники, занятые производством должны быть обеспечены спецодеждой, средствами индивидуальной защиты по ГОСТ 12.4.011.

6.6 Охрана окружающей среды по ГОСТ 17.2.3.02.

6.7 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

7 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

7.1 Определение партии и объема выборок по ГОСТ 976.

7.2 Предприятие-изготовитель при сдаче партии на склад должен проводить приемо-сдаточные испытания маргарина по всем показателям качества (таблицы 2 и 3).

7.3 При добавлении витаминов в маргарин, содержание витамина «А» (и других витаминов), предприятие-изготовитель определяет периодически не реже одного раза в 10 дней.

7.4 Контроль упаковки и маркировки по п.5.4 и 5.5 настоящего стандарта.

7.5 Производственный контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов осуществляется по договору с аккредитованными испытательными лабораториями (АИЛ) периодически, но не реже одного раза в квартал.

7.6 Определение показателей: микробиологических, окислительной порчи (перекисного числа в жире, выделенном из маргарина), транс-изомеров осуществляется в производственной лаборатории или по договору с аккредитованными испытательными лабораториями, периодически, но не реже одного раза в квартал.

7.7 Каждая партия маргарина, отгружаемая с предприятия-изготовителя должна сопровождаться документом о качестве с указанием в нём следующих реквизитов:

- номера и даты выдачи документа качества (день, месяц, год);
- наименования предприятия-изготовителя, его адреса и телефона;
- наименования продукции;
- марки маргарина;
- номера партии;
- даты выработки (день, месяц, год);
- срока годности (месяц, год);
- показателей качества;
- сведения о сертификации;
- обозначения настоящего стандарта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

7.8 Потребитель имеет право производить выборочный контроль поступающего к нему маргарина на соответствие, его всем требованиям настоящего стандарта.

7.9 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей качества при выборочном контроле производят по нему повторные испытания удвоенной пробы от этой же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

7.10 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории по всем показателям настоящего стандарта и нормативной документации в национальной системе сертификации Республики Узбекистан.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Методы отбора проб по ГОСТ 976.

8.2 Определение цвета, вкуса, запаха и консистенции по ГОСТ 976.

8.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 976.

8.4 Определение массовой доли влаги и летучих веществ по ГОСТ 976.

8.5 Определение массовой доли соли по ГОСТ 976.

8.6 Определение температуры плавления жировой основы по ГОСТ 976.

8.7 Определение кислотности маргарина по ГОСТ 976.

8.8 Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

8.9 Определение токсичных элементов по ГОСТ 31262, ГОСТ 30178 или:

- методы определения ртути по ГОСТ 26927;
- методы определения железа по ГОСТ 26928;
- методы определения мышьяка по ГОСТ 26930;
- методы определения меди по ГОСТ 26931;
- методы определения свинца по ГОСТ 26932;
- методы определения кадмия по ГОСТ 26933;
- методы определения цинка по ГОСТ 26934;

8.10 Определение никеля по ГОСТ 28414.

8.11 Определение витамина “А” и “Е” по ГОСТ 30417 (при наличии в рецептуре).

8.12 Определение витамина “Д” по ГОСТ 30624 (при наличии в рецептуре).

8.13 Определение афлотоксина B_1 по ГОСТ 30711.

8.14 Определение массовой доли транс-изомеров по ГОСТ 31754.

8.15 Определение радионуклидов:

- цезия C_s-137 по ГОСТ 32161;
- стронция S_r-90 по ГОСТ 32163;

8.16 Определение окислительной порчи (перекисного числа в жире выделенном из маргарина) по ГОСТ 26593 со следующим дополнением:

Подготовка пробы- выделение жира из маргарина (два способа):

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH (DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH BOSHQARMASI

1 способ. Пробу маргарина массой 40-50 g расплавляют в химическом стакане на водяной бане или в сушильном шкафу при температуре (60±5) ^{0}C, выдерживают при этой температуре до полного расслоения. Жировой слой фильтруют через складчатый фильтр. Если отфильтрованный жир будет прозрачен, то приступают к измерению. При наличии в жире мути его фильтруют повторно.

Из выделенного жира берут пробу для проведения измерений.

2 способ. Пробу маргарина массой 40-50 g расплавляют в химическом стакане микроволновой печи при (40±5) ^{0}C выдерживают при этой температуре до полного расслоения. Для ускорения разрушения эмульсии допускается добавлять к пробе немного поваренной соли. Затем стакан с пробой помещают в холодильник до полного застывания жира. Застывший маргарин вынимают, подсушивают между двумя слоями фильтровальной бумаги и берут из него пробы для проведения измерений.

8.17 Отбор проб и подготовка их к микробиологическому анализу по ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669 или ГОСТ ИСО 7218.

8.18 Определение микроорганизмов по ГОСТ 9225:

- определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12;
- методы выявления бактерий рода Salmonella по ГОСТ 31659 (ISO 6579)
- методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 31747;

8.19 Определение пестицидов по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.20 Определение консервантов – по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.21 Определение упаковки и маркировки – визуально.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Маргарин транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

При транспортировании маргарина в открытых транспортных средствах бочки, барабаны, фляги и ящики с маргарином должны быть защищены от атмосферных осадков и от солнечных лучей (укрыты брезентом или другими материалами).

9.2 Жидкие и твердые маргарины в виде неохлажденной эмульсии для промышленной переработки в пределах города транспортируют в автоцистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218.

Автоцистерны должны быть подвергнуты санитарной обработке, краны и люки должны быть запломбированы.

9.3 Транспортирование маргарина пакетами должно проводиться по ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 26663, ГОСТ 24597.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

9.4 Маргарин должен храниться в складских помещениях или холодильниках при температуре от - 20 ^{0}C до +10 ^{0}C при постоянной циркуляции воздуха.

Не рекомендуется хранение маргарина совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

9.5 Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном – на рейки или решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии 0,5 m от стен.

Маргарин является продукцией, не воспринимающей нагрузку штабеля. При хранении маргарина в ящиках из гофрированного картона на поддонах должно быть уложено по высоте не более 5 ящиков; высота штабеля должна составлять не более 10 ящиков (двух поддонов). Бочки и барабаны укладываются в штабеля в вертикальном положении.

10 ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий транспортирования и хранения.

10.2 Сроки годности маргарина в зависимости от температуры хранения приведены в таблице 4.

Таблица 4

Температура хранения, ^{0}C	Срок годности в месяцах		
	С вводом консерванта	Без ввода консерванта	
		нефасованный	фасованный
От минус 20 ^{0}C до 0 ^{0}C	6	5	3
От 0^{0}C до плюс 10^{0}C	5	4	2

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

СВЕДЕНИЯ

об энергетической ценности маргарина

Наименование марки продукта	Энергетическая ценность 100 g продукта, kcal
МТ	743,2
МТК, МТС	от 568 до 744,25
ММ	от 568 до 744,25
МЖК, МЖП	744,5

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Приложение В
(обязательное)

СВЕДЕНИЯ

о пищевой ценности маргарина

Наименование марки продукта	Пищевая ценность100 g продукта, %		
	жира	белок	углеводы
МТ, МТК, МТС	В пределах 62-82	0,3-0,5	0,8-1
ММ	В пределах 62-82	0,3-0,5	0,8-1
МЖК, МЖП	Не менее 82,5	0,3	0,1

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] СаН ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

[2] СаН ПиН 0296-11 Гигиенические требования к производству, обороту и нормированию пищевых добавок.

[3] UzTR.520-023:2017 Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности масложировой продукции», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 19.07.2017г № 520.

[4] UzTR.474-020:2017 Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017г № 474.

[5] UzTR.476-021:2017 Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017г № 476.

[6] UzTR.490-022:2017 Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12.07.2017г № 490.

[7] СанПиН 0324-16 Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.

[8] СанПиН 0325-16 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

[9] СанПиН 0326-16 Санитарные нормы общие и локальные вибрации на рабочих местах.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 664.315.6:006.354 ОКС 67.200.10 ОКП 91 42 10 Группа Н61

Ключевые слова: твердый маргарин, мягкий маргарин, жидкий маргарин, упаковка, маркировка.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

АО «УЗПАХТАЁГ» директор по производству и инвестициям
_____ Г.Э.Пардаев
«20» 04 2018г.

Управление по координации производства и развитию масложировых предприятий
_____О.О.Зуфаров
«19» 04 2018г.

Управление по контролю за приемкой, учётом и качеством хлопковых семян, соблюдением норм и нормативов
_____Д.М.Умиров
«18» 04 2018г.

Зам. начальника управления по контролю за приемкой, учётом и качеством хлопковых семян, соблюдением норм и нормативов-Заведующая центральной лабораторией
_____С.О. Иминова
«___» _____2018г.

Директор ООО «Yog' tahlil servis»
_____Н.Ш. Шарипов
«18» 04 2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан
56-8/1845 С.С.Саидалиев
«11» 04 2018г.

D'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Председатель правления
АО "Тошкент ёғ-мой комбинати"
№ 49/08 А.Н. Абдурахмонов
«05» 04 2018г.

Директор СП ООО «Интеграл инвест»
№ 11-09 Камалов О.З.
«06» 04 2018г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов				Всего листов (страниц в докум.)	№ докум.	Входящий № сопроводительного документа и дата.	Подп.	Дата
	Измененных	Заменённых	Новых	Аннулированных					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI