



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МАСЛО ВЕРШКОВЕ

Технічні умови

ДСТУ 4399:2005

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук (УААН)
РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук (керівник); **С. Гуляєв-Зайцев**, д-р техн. наук;
Н. Левитська; **О. Козаченко**; **В. Чагаровський**, канд. техн. наук
- 2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 28 квітня 2005 р.
№ 101
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності ГОСТ 37–91)

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Класифікація	3
5 Загальні технічні вимоги	3
6 Вимоги щодо безпеки	8
7 Вимоги щодо охорони довкілля	8
8 Правила приймання	8
9 Методи контролювання	8
10 Правила транспортування та зберігання	9
11 Гарантії виробника	10
Додаток А Коди продукції	11
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність)	11
Додаток В Бібліографія	12

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МАСЛО ВЕРШКОВЕ

Технічні умови

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Технические условия

BUTTER

Specification

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на масло вершкове (далі за текстом — масло), виготовлене тільки з коров'ячого молока та (або) продуктів його перероблення та призначене для безпосереднього вживання в їжу, кулінарних цілей, використання на підприємствах ресторанного господарства та у харчовій промисловості.

1.2 Вимоги щодо безпечності масла викладено у 5.2.6—5.2.9 і розділах 6, 7.

1.3 Стандарт не поширюється на шоколадне масло і на масло зі зниженою жирністю (вміст молочного жиру від 50 % до 61,5 %).

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

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 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

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

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

ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella*

ДСТУ ISO 707:2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб

ДСТУ ISO 6799-2002 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначення складу стеринової фракції. Газохроматографічний метод

ДСТУ ISO 7238-2001 Масло вершкове. Потенціометричний метод визначення рН плазми

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП.

Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

Видання офіційне



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

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

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

ГОСТ 3622–68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбирання проб і готування їх до випробовування)

ГОСТ 3624–92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (Молоко та молочні продукти. Титриметричні методи визначання кислотності)

ГОСТ 3627–81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия (Молочні продукти. Методи визначання хлориду натрію)

ГОСТ 5867–90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначання жиру)

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання тарно-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 тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-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 пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26809–86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу (Молоко та молочні продукти. Правила приймання, методи відбирання і 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. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

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

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

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

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 *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Staphylococcus aureus*).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

3.1 Нижче подано терміни, вжиті у цьому стандарті:

3.1.1 масло (з коров'ячого молока)

Харчовий жировий продукт, що його виробляють тільки з коров'ячого молока та (або) продуктів його перероблення, з рівномірно розподіленою в жировому середовищі вологою і сухими знежиреними речовинами

3.1.2 вершкове масло

Масло, що його виробляють з вершків та (або) продуктів перероблення молока, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури $(12 \pm 2)^\circ\text{C}$, з вмістом молочного жиру не меншим ніж 61,5 %, що становить однорідну емульсію типу «вода в жирі»

3.1.3 солодковершкове масло

Вид вершкового масла, що його виробляють з пастеризованих натуральних вершків

3.1.4 кисловершкове масло

Вид вершкового масла, що його виробляють з пастеризованих вершків, сквашених чистими культурами молочнокислих бактерій

3.1.5 солоне вершкове масло

Вид вершкового масла, що його виробляють з додаванням кухонної солі

3.1.6 топлене масло; молочний жир

Група масла з масовою часткою жиру не меншою ніж 99,0 % (99,8 %), отримане з вершкового масла, підсирного масла, масла-сирцю або вершків видаленням практично всієї вологи та інших, окрім жиру, твердих речовин

3.1.7 вершкове масло екстра

Група вершкового масла з масовою часткою жиру від 80,0 % до 85,0 %

3.1.8 вершкове масло селянське

Група вершкового масла з масовою часткою жиру від 72,5 % до 79,9 %

3.1.9 вершкове масло бутербродне

Група вершкового масла з масовою часткою жиру від 61,5 % до 72,4 %.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Масло, залежно від масової частки жиру, поділяють на групи:

- вершкове масло екстра;
- вершкове масло селянське;
- вершкове масло бутербродне;
- топлене масло (молочний жир).

4.1.1 Вершкове масло, залежно від технологічних особливостей та органолептичних показників, поділяють на види:

- солодковершкове та солоне солодковершкове;
- кисловершкове та солоне кисловершкове.

4.2 Коды ДКПП, згідно з ДК 016 [1], наведено у додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Масло повинно відповідати вимогам цього стандарту. Масло виробляють за технологічною інструкцією, дотримуючись санітарних правил для молокопереробних підприємств ДСП 4.4.4.011 [2].

5.2 Характеристики

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

5.2.2 Масло виробляють без поділу на сорти.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика для масла		
	солодковершкового	кисловершкового	топленого (молочного жиру)
Смак і запах	Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації		Чистий, добре виражений, характерний для витопленого молочного жиру Дозволено: недостатньо виражений присмак витопленого молочного жиру
	та кисломолочний		
	В міру солонуватий для солоного масла		
Консистенція та зовнішній вигляд	Дозволено: недостатньо виражений або невиражений: вершковий і (або) слабкочормовий; і (або) присмак пастеризації; і (або) — перепастеризації; і (або) — топленого масла		Щільна, гомогенна або зерниста за температури (12 ± 2) °С, у розтопленому стані — прозора, без осаду Дозволено: для зернистої — недостатньо однорідна, мазка, з наявністю рідкого жиру; для гомогенної — мучниста, м'яка
	і (або) кисломолочний		
Колір	Від світло-жовтого до жовтого, однорідний за всією масою		Від світло-жовтого до темно-жовтого, однорідний за всією масою

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва групи масла	Масова частка жиру, %
Масло вершкове екстра	Від 80,0 до 85,0
Масло вершкове селянське	Від 72,5 до 79,9
Масло вершкове бутербродне	Від 61,5 до 72,4
Топлене масло (молочний жир)	99,0 (99,8)

Примітка 1. Масова частка кухонної солі для масла солоного солодко- та кисловершкового, не більше ніж 1,0 %.

Примітка 2. У разі застосування:

- вітаміну А — масова частка його повинна бути не більша ніж 10 мг/кг (у перерахунку на суху речовину);
- бета-каротину — масова частка його — не більша ніж 3 мг/кг (у перерахунку на суху речовину);
- екстракту аннато — масова частка його — не більша ніж 10 мг/кг.

5.2.4 Титрована кислотність, або рН плазми масла:

- не більше ніж 23 °Т або рН не менше ніж 6,25 — для солодковершкового;
- від 26 °Т до 55 °Т або рН від 6,12 до 4,50 — для кисловершкового.

5.2.5 Кислотність жирової фази масла не більше 2,5 °К (Кеттстофера).

5.2.6 Температура масла під час відвантажування з підприємства-виробника в торговельну мережу та на промислові холодильники повинна бути не вища ніж 10 °С у транспортній тарі та не вища ніж 5 °С у спожитковій тарі.

5.2.7 За мікробіологічними показниками масло повинно відповідати нормам, наведеним у таблиці 3.

5.2.8 Вміст токсичних елементів у маслі не повинен перевищувати гранично допустимих концентрацій, передбачених у № 5061 [3] і зазначених у таблиці 4.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма для груп масла				топленого (молочного жиру)
	вершкового екстра і селянського		вершкового бутербродного		
	солодко-вершкове та солоне солодко-вершкове	кисловершкове та солоне кисловершкове	солодко-вершкове та солоне солодко-вершкове	кисловершкове та солоне кисловершкове	
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г	$1,0 \cdot 10^5$	—	$5,0 \cdot 10^5$	—	$1,0 \cdot 10^3$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), не дозволено, в г продукту	0,01		0,01		1,00
<i>Staphylococcus aureus</i> , не дозволено, в г продукту	1,0	0,1	0,1		—
Дріжджі, КУО в 1,0 г, не більше ніж	100 в сумі		100 в сумі		200
Плісняві гриби, КУО в 1,0 г, не більше ніж					—
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , не дозволено в г продукту	25		25		25
<i>Listeria monocytogenes</i> , не дозволено в г продукту	25		25		—

Таблиця 4 — Вміст токсичних елементів

Назва елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,10	ГОСТ 26932
Кадмій	0,03	ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	ГОСТ 26927
Мідь	0,5 (0,4)	ГОСТ 26931
Цинк	5,0	ГОСТ 26934
Залізо	5,0 (1,5)	ГОСТ 26928

Примітка. В дужках зазначено показники масла, яке призначають для тривалого зберігання.

5.2.9 Вміст мікотоксинів, антибіотиків та пестицидів у маслі не повинен перевищувати рівнів, встановлених у № 5061 [3].

5.2.10 Вміст радіонуклідів у маслі не повинен перевищувати допустимих рівнів згідно з ДР-97 [4]: ^{137}Cs — 100 Бк/кг, ^{90}Sr — 20 Бк/кг.

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва масла використовують таку сировину:

- молоко коров'яче незбиране — згідно з ДСТУ 3662;
- вершки та молоко знежирене, отримані з молока коров'ячого, що відповідає вимогам ДСТУ 3662 або згідно з чинними нормативними документами;
- вершки пластичні і підсирні — згідно з чинними нормативними документами;
- молоко незбиране сухе або молоко нежирне сухе — згідно з ДСТУ 4273 або згідно з чинними нормативними документами;
- маслянку-сировину, отриману під час виробництва солодковершкового масла, та маслянку суху — згідно з чинними нормативними документами;
- закваску бактеріальну або заквашувальний препарат — згідно з чинними нормативними документами;

- сіль кухонну харчову «Екстра» або вищого ґатунку — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- екстракт аннато, дозволений до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- бета-каротин мікробіологічний або бета-каротин в олії «каролін» мікробіологічний — згідно з чинними нормативними документами;
- ретинол (вітамін А) — згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну — згідно з ГОСТ 2874.

5.3.2 Дозволено для виробництва масла груп вершкового бутербродного і топленого (молочного жиру) використовувати як сировину масло підсирне, масло вершкове, масло топлене збиране, молочний жир — згідно з чинними нормативними документами.

5.3.3 В разі використання масла підсирного, масла вершкового, масла топленого збираного, молочного жиру як сировини для виробництва масла груп вершкового бутербродного і топленого (молочного жиру) під час вхідного контролювання необхідно перевіряти відсутність в них будь-яких жирів, окрім молочного — згідно з 9.6.

5.3.4 Залишковий строк зберігання сировини, а саме: масла вершкового, масла підсирного, масла топленого, молочного жиру, яка надходить на виробництво масла, повинен бути не менший за строк придатності до споживання готового продукту.

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

5.3.6 Сировина за показниками безпеки повинна відповідати вимогам, встановленим у № 5061 [3], за вмістом залишкових кількостей радіонуклідів — вимогам ДР-97 [4].

5.3.7 Кожну партію сировини супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

5.3.8 Для визначання відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання — згідно з ГОСТ 24297.

5.4 Маркування

5.4.1 Приклад позначки:

Масло солодковершкове селянське _____ 72,5 % жиру ДСТУ 4399:2005.
(власна назва)

5.4.2 На кожну одиницю масла в спожитковій або транспортній тарі наносять маркування з такими чіткими позначками:

- назва та адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефону, адреса потужностей виробництва;
- повна назва масла (торгова марка та власна назва за наявності);
- склад масла в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час його виробництва (окрім транспортної тари з розфасованим маслом);
- кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;
- умови зберігання;
- маса нетто, 2 (кг);
- маса бруто і тара (на бочках, флягах), кг;
- кількість пакувальних одиниць (для транспортної тари);
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту — додаток Б (окрім транспортної тари з розфасованим маслом);
- номер партії (для транспортної тари);
- штрих-код EAN, згідно з ДСТУ 3147 (для спожиткової тари);
- маніпуляційні знаки «Оберігати від нагрівання» та «Оберігати від вологи» згідно з ГОСТ 14192 (для транспортної тари з картону);
- позначення цього стандарту.

5.4.3 Повна назва масла, за розміром літер, повинна бути не менш ніж у 2 рази більша за іншу інформацію.

5.4.4 Маркування дрібнофасованого масла 15 г, 20 г і 30 г повинно мати такі позначки:

- назва та адреса виробника, товарний знак (для підприємств, що його мають);
- повна назва масла;
- маса нетто пакувальної одиниці;
- позначення цього стандарту.

Інформацію для споживача дрібнофасованого масла 15 г, 20 г і 30 г, згідно з 5.4.2, зазначають на ярликах, які вкладають у групове пакування.

5.4.5 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткової або транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання.

5.4.6 У маркуванні масла для експорту мову та додаткову інформацію обумовлюють договором-контрактом із замовником.

5.5 Пакування

5.5.1 Розфасоване масло випускають у вигляді брикетів, батончиків, батонів та інших форм запакуванням у:

- пергамент, алюмінієву покашировану фольгу та інші полімерні матеріали;
- коробочки, стаканчики з полімерних матеріалів;
- металеві та скляні банки;
- іншу спожиткову тару, дозволена Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування масла.

5.5.2 Масло пакують у спожиткову тару масою нетто від 15 г до 2800 г.

5.5.3 Брикети з вершковим маслом масою нетто 15 г, 20 г і 30 г потім укладають у групове пакування: коробки з картону або з полімерних матеріалів.

5.5.4 Масло у спожитковій тарі укладають у транспортну тару (ящики) масою нетто від 3 кг до 24 кг. У кожен ящик вкладають масло однієї партії та однакового пакування.

5.5.5 Вершкове масло пакують щільним монолітом у транспортну тару, яка попередньо повинна бути вистелена: пергаментом або алюмінієвою фольгою, згідно з ДСТУ ГОСТ 745, або поліетиленовою плівкою, або іншим пакувальним матеріалом масою нетто від 3 кг до 24 кг.

5.5.6 Молочний жир і топлене масло пакують у транспортну тару: бочки, ящики, алюмінієві фляги або фляги, виготовлені з полімерних матеріалів, та іншу транспортну тару, дозволена Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування.

5.5.7 Всі види пакувальних матеріалів, спожиткової та транспортної тари, зазначені у 5.5, вітчизняного виробництва повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів, а пакувальні матеріали закордонного виробництва повинні бути дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів та забезпечувати якість під час зберігання, транспортування та реалізування.

5.5.8 Допустимі відхили маси нетто масла в пакувальній одиниці наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто

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

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

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Вимоги щодо безпеки під час виробництва масла встановлені у ДСП 4.4.4.011 [2] та ДНАОП 1.8.20-1.05 [5].

6.2 Загальні вимоги щодо безпеки під час проведення технологічного процесу виробництва масла — згідно з 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 ГОСТ 12.1.003.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Охорону атмосферного повітря населених місць проводять згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [6].

7.2 Стічні води, що утворюються під час виробництва, очищують, щоб вони відповідали вимогам СанПин 4630 [7].

7.3 Охороняють ґрунти від забруднювання побутовими та промисловими відходами — відповідно до вимог СанПин 42-128-4690 [8].

8 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

8.1 Масло приймають партіями. Правила приймання, визначення партії, об'єм вибірки та відбирання проб — згідно з ГОСТ 26809 або ДСТУ ISO 707.

8.2 Кожну партію масла супроводжують посвідченням, в якому зазначають: номер і дату видачі посвідчення, назву підприємства-виробника, повну назву масла та номер партії, кількість місць та масу нетто, показники згідно 5.2.1, 5.2.3-5.2.10, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання, позначення цього стандарту.

8.3 Для визначення відповідності якості масла вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

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

8.3.2 Під час періодичного контролювання перевіряють мікробіологічні показники (кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок, дріжджів та пліснявих грибів) не менше двох разів на місяць, кислотність титровану та жирової фази масла або рН плазми масла, масову частку кухонної солі, масові частки вітаміну А, бета-каротину та аннато (у разі їх застосування) — один раз на місяць або на вимогу замовника, відсутність будь-яких жирів та вершків, окрім молочних — на вимогу контролівної організації або замовника.

8.4 Наявність патогенних мікроорганізмів, *Staphylococcus aureus* та *Listeria monocytogenes*, досліджують у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

8.5 Періодичність контролювання за показниками безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, пестициди та радіонукліди) здійснюють відповідно до МВ 4.4.4-108 [10].

8.6 В разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторне випробовування подвійного відбирання від тієї самої партії. У разі отримання незадовільних результатів повторного випробовування партію бракують.

9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

9.1 Зовнішній вигляд, колір, консистенцію, якість пакування та маркування перевіряють візуально; смак і запах — органолептично за температури $(12 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

9.2 У разі виникнення розбіжностей щодо оцінювання якості топленого масла органолептичне оцінювання його смаку та запаху проводять у розплавленому вигляді за температури $(36 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

9.3 Масову частку жиру визначають згідно з ДСТУ ISO 7238 або ГОСТ 5867, кислотність титровану та жирової фази масла або рН плазми масла — згідно з ГОСТ 3624, масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 3627.

9.4 Температуру та масу нетто визначають згідно з ГОСТ 3622. Масу нетто масла в транспортній тарі визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки:

- 20 г для вершкового масла;
- 100 г для топленого масла (молочного жиру).

9.5 Мікробіологічні показники визначають: кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок (коліформи) згідно з ГОСТ 9225, дріжджі і плісняві гриби згідно з ГОСТ 10444.12.

Наявність патогенних та умовно патогенних мікроорганізмів контролюють санітарно-епідеміологічні установи за методами, затвердженими у встановленому порядку, або: бактерії роду *Salmonella* — згідно з ДСТУ IDF 93A, *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 30347, *Listeria monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1 і ДСТУ ISO 11290-2.

9.6 Масові частки: бета-каротину та аннато контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

9.7 Вміст вітаміну А визначають за фактичною закладкою згідно з рецептурою або згідно з методиками, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України у встановленому порядку.

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

9.9 Вміст токсичних елементів визначають за методами згідно з таблицею 4 та ГОСТ 30178; готують проби — згідно з ГОСТ 26929.

9.10 Вміст мікотоксинів визначають згідно з МВ № 4082 [12]; антибіотиків — згідно з МВ № 3049 [13]; пестицидів — згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [14].

9.11 Вміст радіонуклідів визначають відповідно до чинних методів та методик, затверджених у встановленому порядку.

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

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Транспортують масло всіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезень швидкопсувних вантажів, які чинні на відповідному виді транспорту.

10.1.2 Формування вантажних місць у транспортні пакети виконують згідно з ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, засоби скріплювання — згідно з ГОСТ 21650.

10.2 Зберігання

10.2.1 Масло зберігають в холодильниках, холодильних камерах або у спецприміщеннях за відносної вологості не більше 80 % і таких температурних режимів:

- режим 1 — температура від 0 °С до мінус 5 °С включно;
- режим 2 — температура від мінус 6 °С до мінус 11 °С включно;
- режим 3 — температура від мінус 12 °С до мінус 18 °С включно.

10.2.2 Строки придатності до споживання масла монолітом у транспортній тарі, наведено у таблиці 6.

Таблиця 6 — Строки придатності до споживання масла у транспортній тарі монолітом

Назва групи масла	Строки придатності, у місяцях		
	Режим 1	Режим 2	Режим 3
Масло вершкове екстра і селянське (окрім солоного)	3	9	12
Масло вершкове бутербродне (окрім солоного)	2	2	3
Масло вершкове солоное	2	4	6
Топлене (молочний жир)	12	4	3

10.2.3 Строки придатності до споживання масла в спожитковому пакуванні наведено у таблиці 7.

Таблиця 7 — Строки придатності до споживання масла в спожитковому пакуванні

Група масла та пакування	Строки придатності до споживання, не більше ніж		
	Режим 1	Режим 2	Режим 3
Масло вершкове екстра і селянське:	діб		
— герметичне пакування масою нетто до 50 г;	15	30	60
— герметичне пакування масою нетто від 50 г;	45	75	90
— негерметичне пакування	35	60	75
Масло вершкове бутербродне:	діб		
— герметичне пакування масою нетто до 50 г;	15	25	—
— герметичне пакування масою нетто від 50 г;	30	45	55
— негерметичне пакування	15	20	25
Топлене масло (молочний жир):	місяців		
— у банках скляних;	2	3	4
— у банках металевих;	12	6	—
— у полімерній тарі негерметичній;	1	2	3
— у полімерній тарі герметичній	2	3	4
Примітка 1. Строк придатності до споживання масла у пергаменті марки В, згідно з ГОСТ 1341, не більше 15 діб незалежно від режимів зберігання.			
Примітка 2. Строки придатності до споживання масла у транспортній тарі визначають з дня виготовлення; у спожитковому пакуванні — з дня фасування.			
Примітка 3. У разі фасування масла, яке вже зберігалось, з моноліту в спожиткове пакування, дата закінчення строку зберігання розфасованого масла не повинна перевищувати кінцевої дати споживання масла у моноліті.			

10.2.4 Зберігання вершкового масла у спожитковому пакуванні за температури не вищої ніж 6 °С дозволено не більше 3 діб.

10.2.5 На підприємствах ресторанного господарства та у роздрібній торговельній мережі масло можуть зберігати за температури не вищої ніж 6 °С та відносної вологості повітря не більшої ніж 80 %.

Термін його зберігання з моменту надходження за вказаної температури, не більше:

- для вершкового масла у моноліті — 10 діб;
- для топленого масла у транспортній тарі — 15 діб.

10.3 Транспортування та зберігання масла разом з рибою, копченостями, фруктами, овочами та іншими харчовими продуктами зі специфічним запахом не дозволено.

11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

11.1 Виробник гарантує відповідність якості масла вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання.

11.2 Строк придатності до споживання масла повинен бути не більший, ніж зазначено у 10.2 на конкретний вид масла.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Коди ДКПП масла вершкового згідно з ДКПП 016

Назва продукції	Код ДКПП
Масло вершкове жирністю до 85 %	15.51.30.300
Масло жирністю більше ніж 85 %	15.51.30.800

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ)

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність (калорійність) 100 г масла

Назва групи масла	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг			Енергетична цінність (калорійність), ккал (кДж)
				А	β-каротин	В ₂	
Масло вершкове екстра	0,5	82,5	0,8	0,59	0,38	0,10	748 (3140)
	0,6	80,0	0,9	0,48	0,35	0,11	726 (3049)
Масло вершкове селянське	0,7	78,0	1,0	0,45	0,33	0,11	709 (2978)
	0,8	72,5	1,3	0,40	0,30	0,12	661 (2776)
Масло вершкове бутербродне	0,8	72,0	1,3	0,40	0,30	0,12	657 (2759)
	1,0	62,0	2,5	0,40	0,30	0,12	572 (2402)
Топлене масло	0,1	99,0	0,3	0,60	—	—	892 (3746)
Молочний жир	—	99,8	—	0,60	—	—	898 (3771)

Примітка. Харчову та енергетичну цінність масла іншого складу розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури продукту.

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг
- 2 ДСП 4.4.4.011–98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 11.09.98 р. і Міністерством агропромислового комплексу України 15.09.98 р.
- 3 № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 р.
- 4 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті
- 5 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.97 р., № 255

6 ДНАОП 1.8.20-1.05-99 Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 22.07.99 р., № 137

7 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 р., № 201

8 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми охорони поверхневих вод від забруднень)

9 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць)

10 МР № 4.4.4-108-2004 **Періодичність** контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 р., № 329

11 Методика виконання вимірювань масової частки немолочних жирів у маслі з комбінованою жировою фазою (свідоцтво про метрологічну атестацію № 081/12-0086-03 від 05.05.2003 р.)

12 МУ № 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікування та визначання афлатоксинів у продовольчій сировині і харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.03.86 р.

13 МУ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 29.06.84 р.

УКНД 67.100.20

Ключові слова: масло, класифікація, характеристики, пакування, маркування, методи контролювання, транспортування, зберігання.

Редактор С. Ковалець
Технічний редактор О. Касіч
Коректор Т. Калита
Верстальник С. Павленко

Підписано до друку 22.05.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. 1414 Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2