



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СПРЕДИ ТА СУМІШІ ЖИРОВІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4445:2005

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ЗМІСТ

	С.
Вступ	IV
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
<hr/>	
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	5
5 Загальні технічні вимоги	5
6 Вимоги щодо безпеки	11
7 Вимоги щодо охорони довкілля	11
8 Маркування	11
9 Пакування	12
10 Правила транспортування та зберігання	13
11 Методи контролювання	15
12 Правила приймання	16
13 Гарантії виробника	17
Додаток А Коди продукції	17
Додаток Б Бібліографія	17

ВСТУП

Розроблення національних стандартів, згармонізованих з європейськими та міжнародними нормами і правилами, зокрема введення єдиних загальнозживаних вимог до харчових продуктів зумовлено прагненням України вступити до Європейського Союзу (ЄС) та Всесвітньої організації торгівлі (ВТО) повноправним торговим партнером. Використовування єдиних погоджених критеріїв і методів оцінювання якості продукції, її безпечності та ідентифікації, а також одержування точних і порівнювальних даних дає споживачеві гарантію якості продукції.

Метою розроблення цього національного стандарту є запровадження положень, наведених у розділі 11 «Харчові жири та масла», (CODEX stan 10-1981 та CODEX stan 158-1989) збірника стандартів харчової продукції FAO/WHO комісії зі зводу харчових продуктів CODEX ALIMENTARIUS (Звід продуктів харчування).

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СПРЕДИ ТА СУМІШІ ЖИРОВІ

Загальні технічні умови

СПРЕДЫ И СМЕСИ ЖИРОВЫЕ

Общие технические условия

SPREADS AND FAT BLENDS

General specifications

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на спреди та суміші жирів (далі за текстом — продукти), які виробляють з коров'ячого молока та (або) продуктів його перероблення, рослинних жирів та (або) олій чи жирових композицій з них з додаванням або без додавання харчових добавок, наповнювачів та вітамінів.

1.2 Спреди та суміші жирів призначені для безпосереднього вживання в їжу, кулінарних цілей, використання на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості.

1.3 Стандарт не поширюється на масло вершкове, маргарини та продукти жирів з вмістом загального жиру меншим ніж 50 %.

1.4 Вимоги щодо безпечності продукту викладені у 5.2.3 — 5.2.7 і розділах 6, 7.

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

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

ДСТУ 2659-94 Перець солодкий свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3001-95 Виробництво маргарину. Терміни та визначення

ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

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

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

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

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

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

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4306-2004 Олія пальмова. Загальні технічні умови

ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Технічні умови

ДСТУ 4422:2005 Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять
ДСТУ 4438:2005 Олії пальмовий. Загальні технічні умови
ДСТУ 4439:2005 Стеарин пальмовий. Загальні технічні умови
ДСТУ 4463:2005 Маргарин, жири кондитерські та для молочної промисловості. Правила прийман-
ня та методи випробовування.

ДСТУ¹⁾ Жири рослинні та їх композиції для застосування під час виробництва спредів і сумі-
шей жирових. Номенклатура та вимоги до показників якості та безпеки

ДСТУ ГОСТ 8808–2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови

ДСТУ ISO 707–2002 Молоко та молочні продукти. Настанова з відбирання проб

ДСТУ ISO 3960–2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання пероксидного числа

ДСТУ ISO 3976–2001 Жири молочні зневоднені. Визначання перекисного числа

ДСТУ ISO 5508–2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Аналіз методом газової хроматографії
метилових ефірів жирних кислот

ДСТУ ISO 5555–2003 Жири та олії тваринні і рослинні. Відбирання проб

ДСТУ ISO 6321–2003 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання точки плавлення у відкри-
тому капілярі (точка плинину)

ДСТУ ISO 7238–2001 Масло вершкове. Потенціометричний метод визначання рН плазми

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

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

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

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

Р 50-056–96 Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасно-
сти (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

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 вы-
бросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Пра-
вила встановлювання припустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

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

ГОСТ 908–79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота цитринова харчова.
Технічні умови)

ГОСТ 976–81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышлен-
ности. Правила приемки и методы испытаний. (Маргарин, жири для кулінарії, кондитерської
і хлібопекарської промисловості. Правила приймання та методи випробовувань)

ГОСТ 1128–93 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия. (Олія бавовняна ра-
фінована. Технічні умови)

ГОСТ 1129–93 Масло подсолнечное. Технические условия. (Олія соняшникова. Технічні умови)

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

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

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

ГОСТ 3624–92 Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кис-
лотности (Молоко й молочні продукти. Титрометричні методи визначання кислотності)

ГОСТ 3626–73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
(Молоко й молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини)

ГОСТ 3627–81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия (Молочні про-
дукти. Методи визначання хлористого натрію)

¹⁾ На розгляді.

- ГОСТ 5867–90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (Молоко та молочні продукти. Методи визначання жиру)
- ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)
- ГОСТ 7825–96 Масло соевое. Технические условия (Олія соєва. Технічні умови)
- ГОСТ 7981–68 Масло арахисовое. Технические условия. (Олія арахісова. Технічні умови)
- ГОСТ 8285–91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний. (Жири тваринні перетоплені. Правила приймання й методи випробовувань)
- ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия. (Олія гірчична. Технічні умови)
- ГОСТ 8988–77 Масло рапсовое. Технические условия (Олія ріпакова. Технічні умови)
- ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)
- ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)
- ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і пліснявих грибів)
- ГОСТ 10766–64 Масло кокосовое. Технические условия (Олія кокосова. Технічні умови)
- ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия. (Желатин. Технічні умови)
- ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия. (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, тютюнових виробів та мийних засобів. Технічні вимоги)
- ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия. (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні вимоги)
- ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия. (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні вимоги)
- ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия. (Ящики з тарного плаского склеєного картону для вершкового масла та маргарину. Технічні вимоги)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)
- ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия. (Часник сушений. Технічні умови)
- ГОСТ 16732–71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия (Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови)
- ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Екстракти плодові і ягідні. Технічні умови)
- ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодові і ягідні концентровані. Технічні умови)
- ГОСТ 21650–76 Средства скрепления товарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання товарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)
- ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)
- ГОСТ 26593–85 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа. (Олії рослинні. Метод вимірювання перекисного числа)
- ГОСТ 24597–81 Пакеты товарно-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 26781–85 Молоко. Методы измерения pH (Молоко. Метод вимірювання pH)
- ГОСТ 26809–86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу (Молоко та молочні продукти. Правила приймання, методи відбирання і готування проб до аналізу)

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

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

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

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

ГОСТ 30347–97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначання *Staphylococcus aureus*)

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

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 3001, ДСТУ 4422. Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять:

3.1 спред

Харчовий жировий продукт (емульсія типу «вода в жирі»), який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру від 50 % до 85 % і в якому частка молочного жиру не менша ніж 25 % від загального жиру, із щільною або м'якою консистенцією з (без) додавання харчових добавок, наповнювачів та вітамінів

3.2 суміш жирова

Харчовий жировий продукт, що є сумішшю молочного та рослинних жирів з масовою часткою загального жиру не менш ніж 99,0 %, в якому частка молочного жиру становить не менше ніж 25 % від загальної жирової фази продукту з (без) додавання барвників, ароматизаторів, антиоксидантів, вітамінів

3.3 спред солодковершковий

Спред, що виробляють з пастеризованих натуральних вершків та (або) продуктів перероблення коров'ячого молока, та (або) масла з коров'ячого молока, масла топленого та рослинних жирів та (або) їх композицій

3.4 спред кисловершковий

Спред, що виробляють з використанням чистих культур молочнокислих бактерій та (або) харчових кислот, та (або) ароматизаторів

3.5 спред солоний

Спред, що виробляють з додаванням кухонної солі

3.6 спред з наповнювачами

Спред, що виробляють з додаванням наповнювачів.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від масової частки загального жиру продукти поділяють на групи:

- спред з масовою часткою загального жиру від 50 % до 85 %;
- суміш жирова.

4.2 Продукти, залежно від технології виробництва та органолептичних показників, поділяють на види:

- спред солодковершковий;
- спред кисловершковий;
- спред солоний;
- спред з наповнювачами;
- суміш жирова несолонна;
- суміш жирова солонна.

4.3 Щоб унеможливити фальсифікацію вершкового масла, заборонено у назві спредів та жирових сумішей вживати безпосередньо слово «масло» або це слово в словосполучах.

4.4 Код продукту, згідно з ДК 016, наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Продукти повинні відповідати вимогам цього стандарту і їх виробляють згідно з технологічними інструкціями і рецептурами до цього ДСТУ, затвердженими в установленому порядку, з дотриманням санітарних правил для підприємств молочної промисловості згідно з ДСП 4.4.4.011 [1].

5.2 Характеристики

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика	
	Спреди	Суміші жирові
Смак і запах	Чистий вершковий, солодковершковий або кисловершковий (залежно від технології), з присмаком пастеризації У разі використання наповнювачів — присмак, властивий наповнювачам Дозволено: недостатньо виражений вершковий, незначний присмак рослинних жирів, і (або) слабкормовий присмак	Специфічний присмак і запах молочного жиру Дозволено незначний присмак рослинних жирів
Консистенція та зовнішній вигляд	Консистенція однорідна, пластична, щільна або м'яка Поверхня на розрізі блискуча або слабо блискуча, суха на вигляд Дозволено незначні: борошністість, крихкість; поверхня на розрізі злегка матова з наявністю поодиноких дрібних крапель вологи розміром до 1 мм	Однорідна або зерниста, щільна, у розтопленому стані — прозора, без осаду Дозволено ледь крихка
Колір	Від світло-жовтого до жовтого, однорідний за всією масою	
	У разі використання наповнювачів колір, обумовлений кольором застосованих наповнювачів, для спредів з какао дозволено наявність дрібних часток какао темнішого кольору	

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

5.2.3 За мікробіологічними показниками продукти повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

5.2.4 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у продуктах не повинен перевищувати гранично допустимих концентрацій, передбачених у МБТ і СН № 5061 [2] і зазначених у таблиці 4.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма		
	Спреди	Суміші жирові	Метод контролювання
Масова частка загального жиру, %	Від 50,0 до 85,0	Не менш ніж 99,0	Згідно з ГОСТ 976, ГОСТ 5867
— зокрема молочного жиру, % від загального вмісту жиру, не менше ніж	25,0		Згідно з 11.3
Масова частка вологи, %, не більша ніж	50,0	1,0	Згідно з ГОСТ 976, ГОСТ 3626
Кислотність плазми: <i>титрована</i> , Т			
— для спредів солодковершкових, не більше ніж	23	—	Згідно з ГОСТ 3624, ГОСТ 6781
— для спредів кисловершкових	Від 26 до 55	—	
<i>активна</i> , рН			
— для спредів солодковершкових, не менше ніж	6,25	—	Згідно з ДСТУ ISO 7238
— для спредів кисловершкових	Від 6,10 до 4,50		
Кислотність жирової фази, градусів Кеттсторфера, не більше ніж			
— для спредів без наповнювачів та сумішей жирових	2,5		Згідно з ГОСТ 3624, ГОСТ 8285
— для спредів з наповнювачами	3,5		

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика і норма		
	Спреди	Суміші жирові	Метод контролювання
Перекисне число жиру, ммоль активного кисню/кг, не більше ніж: -- під час випускання з підприємства	5		Згідно з ГОСТ 26593, ДСТУ ISO 3960, ДСТУ ISO 3976
-- по закінченні терміну придатності до споживання	10		
Масова частка транс-ізомерів олеїнової кислоти в жирі, в перерахунку на метилелаїдат, %, не більше ніж	8		Згідно з ДСТУ ISO 5508, ДСТУ 4463
Масова частка кухонної солі (для спредів солоних, сумішей жирових солоних), %, не більше ніж	1,5		Згідно з ГОСТ 3627
Температура плавлення жиру, °С	Від 27 до 36		Згідно з ГОСТ 976, ДСТУ ISO 6321
Температура продукту під час випускання з підприємства, °С, не вища ніж			
-- у моноліті	10		Згідно з ГОСТ 3622
-- у спожитковому пакуванні	5		
<p>Примітка 1. У разі застосування вміст: бета-каротину — масова частка його становить не більше ніж 6 мг/кг (у перерахунку на каротин); аннато — масова частка його становить не більше ніж 10 мг/кг; вітаміну А — масова частка його становить не більше ніж 15 мг/кг (в перерахунку на суху речовину); бензойної кислоти або бензоату натрію (в перерахунку на бензойну кислоту) — не більше ніж 1000 мг/кг; сорбінової кислоти або сорбату калію (в перерахунку на сорбінову кислоту) — не більше ніж 800 мг/кг; бензойної та сорбінової кислоти або їхніх солей (сумісно) — не більше ніж 800 мг/кг.</p> <p>Примітка 2. Дозволено визначати показник титрованої кислотності або активної кислотності.</p>			

5.2.5 Масову частку інших харчових добавок, дозволених до застосування в Україні, визначають згідно з технологічними інструкціями і рецептурами до цього стандарту.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма для груп				Суміш жирова	Метод контролювання
	Спреди з масовою часткою загального жиру, %					
	від 70,0 до 85,0		від 50,0 до 69,5			
	солодко-вершковий та солоний солодко-вершковий	кисловершковий та солоний кисловершковий	солодко-вершковий та солоний солодко-вершковий	кисловершковий та солоний кисловершковий		
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г	$1,0 \cdot 10^5$	—	$5,0 \cdot 10^5$	—	$1,0 \cdot 10^3$	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), не дозволено в г продукту	0,01				1,0	Згідно з ГОСТ 9225
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , не дозволено в г продукту	25				—	Згідно з 11.17
<i>Listeria monocytogenes</i> , не дозволено в г продукту	25				—	
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж					200	Згідно з ГОСТ 10444.11 ГОСТ 10444.12
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ні	100 в сумі				—	

Таблиця 4 — Вміст токсичних елементів та мікотоксинів у продуктах

Назва показника	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Токсичні елементи:		Згідно з:
Свинець	0,10	ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	ГОСТ 26930
Ртуть	0,05	ГОСТ 26927
Мідь	1,0 (0,4)	ГОСТ 26931
Цинк	10,0	ГОСТ 26934
Залізо	5,0 (1,5)	ГОСТ 26928
Мікотоксини:		МУ 4082 [3]
Афлатоксин В ₁	0,005	MP 2273 [4]
Зеараленон	1,0	MP 2964 [5]
Примітка. В дужках зазначено показники для продуктів тривалого зберігання.		

5.2.6 Вміст антибіотиків та пестицидів у продуктах не повинен перевищувати рівнів, встановлених у МБТ і СН № 5061 [2].

5.2.7 Вміст радіонуклідів у продуктах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ДР [6]: ^{137}Cs — 100 Бк/кг, ^{90}Sr — 20 Бк/кг.

5.2.8 У разі виготовлення продуктів на експорт за угодою (контрактом), яка передбачає додаткові вимоги до якості та безпеки продукту ніж ті, що встановлені цим стандартом, дозволено застосовувати норми угоди (контракту), якщо вони не суперечать законодавству України щодо процесу виготовлення продукту, його зберігання та транспортування на території України.

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва спредів використовують таку сировину:

5.3.1.1 Молочну сировину

- молоко коров'яче незбиране — згідно з ДСТУ 3662;
- вершки та молоко знежирене кислотністю не більшою ніж 20 °Т, які отримані з молока коров'ячого, що відповідає вимогам ДСТУ 3662 або згідно з іншими чинними нормативними документами;
- молоко сухе незбиране та (або) знежирене — згідно з ДСТУ 4273; *або з чинними документами*
- молоко незбиране згущене з цукром або молоко знежирене згущене з цукром — згідно з ДСТУ 4274;
- вершки пластичні, *під сири* масло вершкове, масло топлене — згідно з чинними нормативними документами;
- молочний жир — згідно з чинними нормативними документами;
- маслянку-сировину із чистим смаком і запахом, кислотністю не більшою ніж 20 °Т, отриману під час виробництва солодковершкового масла та маслянку суху — згідно з чинними нормативними документами;
- закваску бактеріальну, заквашувальні препарати вітчизняного виробництва — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, які дозволені до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.3.1.2 Жири рослинні, олії, жирові композиції та замінники молочного жиру

- олія соняшникова дезодорована рафінована — згідно з ГОСТ 1129;
- олія кукурудзяна дезодорована рафінована — згідно з ДСТУ ГОСТ 8808;
- олія соєва — згідно з ГОСТ 7825;
- олія арахісова — згідно з ГОСТ 7981;
- олія бавовняна — згідно з ГОСТ 1128;
- олія оливкова — згідно з гігієнічним висновком та дозволена Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- олія гірчична — згідно з ГОСТ 8807;
- олія ріпакова дезодорована рафінована — згідно з ГОСТ 8988;
- олія пальмова — згідно з ДСТУ 4306;
- олія пальмоядрова — згідно з чинними нормативними документами;
- олія кокосова — згідно з ГОСТ 10766;
- олеїн пальмовий — згідно з ДСТУ 4438;
- стеарин пальмовий — згідно з ДСТУ 4439;
- жири рослинні тверді і (або) жирові композиції, замінники молочного жиру (ЗМЖ) вітчизняного виробництва — згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.3.1.2.1 Частина жирової фази спредів та сумішей жирових, що складається з жирів рослинного походження (рослинних моножирів та олій, жирових композицій, замінників молочного жиру) повинна відповідати вимогам чинних нормативних документів та ДСТУ¹⁾

¹⁾ На розгляді

5.3.1.2.2 Всю жирову сировину рослинного походження використовують рафіновану дезодоровану.

5.3.1.2.3 Перекисне число рафінованих дезодорованих рослинних жирових компонентів, а також вихідних молочних повинно бути не більш ніж 3 ммоль активного кисню на кг²⁾.

5.3.1.3 Харчові добавки

ароматизатори

— харчові природні та ідентичні природним (які дозволені до застосування у виробництві харчових продуктів) вітчизняного виробництва — згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

— ванілін — згідно з ГОСТ 16599.

барвенки:

— аннато — згідно з чинними нормативними документами;

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

емульгатори:

— моногліцериди здистильовані — згідно з чинними нормативними документами;

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

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

стабілізатори:

— крохмаль кукурудзяний — згідно з ДСТУ 3976;

— крохмаль картопляний — згідно з ДСТУ 4286;

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

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

— пектин — згідно з ГОСТ 29186;

— желатин — згідно з ГОСТ 11293.

консерванти:

— кислота сорбінова — згідно з чинними нормативними документами, дозволена до застосовування в харчовій промисловості;

— натрієва, калієва та кальцієва солі сорбінової кислоти — згідно з чинними нормативними документами, дозволені до застосовування в харчовій промисловості;

— кислота бензойна — згідно з чинними нормативними документами, дозволена до застосовування в харчовій промисловості;

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

регулятори кислотності, антиоксиданти:

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

— кислота цитринова харчова згідно з ГОСТ 908.

5.3.1.4 Наповнювачі

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

— сіль кухонну харчову «Екстра» або вищого ґатунку — згідно з ДСТУ 3583;

— какао-порошок — згідно з ДСТУ 4391;

— цикорій розчинний — згідно з чинними нормативними документами;

— соки плодові і ягідні концентровані — згідно з ГОСТ 8192;

²⁾ Визначають згідно з ДСТУ ISO 3960 або ДСТУ ISO 3976.

— кріп свіжий — згідно з чинними нормативними документами або сушений — згідно з ГОСТ 16732;

— петрушка — зелень молода свіжа — згідно з чинними нормативними документами або сушена — згідно з ГОСТ 16732;

— часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233, сушений — згідно з ГОСТ 16729, зелений свіжий — згідно з чинними нормативними документами;

— цибуля сушена — згідно з ГОСТ 7587, цибуля ріпчаста свіжа — згідно з ДСТУ 3234, цибуля порей свіжа — згідно з чинними нормативними документами;

перець солодкий свіжий — згідно з ДСТУ 2659.

5.3.1.5 Вітаміни:

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

5.3.1.6 Вода питна — згідно з ГОСТ 2874.

5.3.2 Дозволено застосовувати інші аналогічні види сировини (за показниками якості не нижчі вимог, наведених у цьому стандарті) вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва, дозволених до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.3.3 Сировина за показниками безпеки повинна відповідати вимогам МБТ і СН № 5061 [2], за вмістом залишкових кількостей радіонуклідів — вимогам ДР-97 [6].

5.3.4 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує якість та безпеку.

5.3.5 Кожну партію сировини тваринного походження потрібно супроводжувати ветеринарним документом, що підтверджує безпечність продукції у ветеринарно-санітарному відношенні.

5.3.6 Для визначання якості та безпеки сировини підприємство-виробник проводить вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва продуктів необхідно керуватися вимогами щодо безпеки, встановленими у ДСП 4.4.4.011 [1] та ДНАОП 1.8.20-1.05 [7].

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

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

6.4 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.037 [8].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють шкідливі викиди в атмосферу — відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201[9].

7.2 Стічні води від виробництва підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [10].

7.3 Охороняють ґрунт від забруднювання побутовими та промисловими відходами — відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [11].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування повинно містити такі дані:

— назву підприємства-виробника, його адресу та місце виготовлення, товарний знак (за наявності); *Телерому, адреса поточностей виробництва*

— назву маслобази чи холодильника, які відвантажують або фасують продукти, його адресу, товарний знак (за наявності), місце виготовлення;

— назва продукту (власну назву (за наявності); *Торгова марка*)

підпис

- масову частку загального жиру, зокрема молочного жиру (% від загального вмісту жиру);
- масу нетто паковальної одиниці, г;
- кількість паковальних одиниць (для розфасованих продуктів) — на транспортному пакуванні;
- масу нетто, кг;
- склад продукту в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час виробництва; *(окрім транспортної тари з розфасованим маслом)*
- номер партії (на транспортному пакуванні);
- кінцеву дату споживання «Вжити до...» або дата виробництва (фасування) та строк придатності;
- умови зберігання;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г (розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури продукту); *(окрім транспортної тари з розфас. м)*
- штрих код EAN згідно з ДСТУ 3147 (на спожитковому пакуванні);
- позначення цього стандарту.

8.2 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Оберегти від нагрівання» та «Оберегти від вологи».

8.3 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткового та транспортного пакування будь-яким способом, який забезпечує чіткість читання.

8.4 Маркування дрібнофасованих спредів (15 г, 20 г і 30 г) повинно містити такі дані:

- назву та адресу підприємства-виробника, товарний знак (за наявності), телефон, адресу потужностей виробництва;
- назву продукту, власна назва (за наявності);
- масову частку загального жиру, зокрема молочного жиру (% від загального вмісту жиру);
- масу нетто, г;
- склад продукту в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час виробництва;
- позначення цього стандарту.

8.4.1 Іншу інформацію для споживача дрібнофасованих спредів (15 г, 20 г і 30 г) згідно з 8.1 зазначають на ярликах, які вкладають у групове пакування.

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

8.6 Приклад позначки: «Спред солоний _____»
(власна назва)

82 % загального жиру, зокрема молочного жиру 30 % від загального вмісту жиру згідно з ДСТУ XXXX:200X».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Продукти пакують масою нетто від 15 г до 3000 г у спожиткове пакування: пергамент, алюмінієву кашировану фольгу; коробочки, стаканчики з полімерних матеріалів; металеві, скляні та інші банки; інше спожиткове пакування, дозволене для контакту з харчовими продуктами.

9.2 Пакування закривають способом, який гарантує зберігання продуктів під час транспортування, зберігання та реалізування.

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

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

9.5 Продукти пакують в чисті ящики з картону, у цілу і санітарно-оброблену багатообігову тару (дерев'яну та полімерну), а також в тару-устаткування та спеціалізовані контейнери.

9.6 Продукти пакують щільним монолітом у транспортну тару, яка попередньо повинна бути вистелена: пергаментом або алюмінієвою кашированою фольгою, або поліетиленовою плівкою або іншим паковальним матеріалом масою нетто від 3 кг до 24 кг.

9.7 Суміші жирові пакують у транспортну тару: бочки, ящики, алюмінієві фляги або фляги, виготовлені з полімерних матеріалів та іншу транспортну тару.

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

9.9 Допустимі відхили маси нетто продуктів в паковальній одиниці наведено у таблиці 5.

9.10 Допустимі відхили маси нетто продуктів в транспортній тарі не більше ніж 0,2 %.

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто продуктів

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

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Транспортування продуктів здійснюють усіма видами критого транспорту відповідно до правил перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, які чинні на певному виді транспорту.

10.1.2 В пакетованому вигляді продукти транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби скріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Продукти залізницею перевозять в ізотермічних вагонах.

10.2 Зберігання

10.2.1 Продукти зберігають на підприємствах-виробниках, маслобазах, розподільчих холодильниках, у торговельній мережі і підприємствах ресторанного господарства за відносної вологості повітря не більше ніж $(75 \pm 5) \%$ і за таких температурних режимів:

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

10.2.2 Строки придатності до споживання продуктів у транспортній тарі наведено у таблиці 6.

Таблиця 6 — Строки придатності до споживання продуктів у транспортній тарі

Назва групи	Строки придатності, у місяцях		
	Режим 1	Режим 2	Режим 3
Спред з масовою часткою загального жиру від 70 % до 85 %	3	9	12
Спред з масовою часткою загального жиру від 60 % до 69,5 %	2	2	3
Спред з масовою часткою загального жиру від 50 % до 59,5 %	2	2	—
Спред з наповнювачами	2	2	—
Суміші жирові	12	4	3

Примітка. Строк придатності продуктів з масовою часткою загального жиру від 70 % і вище за температури зберігання не вище ніж мінус 25 °С становить 24 місяці (тривале зберігання).

10.2.3 Строк придатності продуктів у спожитковому пакуванні наведено у таблиці 7

10.2.4 Строк придатності продуктів у спожитковому пакуванні за температури від 6 °С до 0 °С не більше 3 діб.

10.2.5 На підприємствах ресторанного господарства та у роздрібній торговельній мережі продукти можна зберігати за температури від 6 °С до 0 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 80 % зі строком придатності:

— для спредів у моноліті — не більше 10 діб;

— для сумішей жирових у моноліті та транспортній тарі згідно з 9.7 — не більше 15 діб.

10.2.6 Не дозволено зберігати і транспортувати продукти разом з харчовими продуктами, які мають різкий специфічний запах.

Таблиця 7 — Строки придатності до споживання продуктів у спожитковому пакуванні

Група продуктів та пакування	Строки придатності до споживання, не більше ніж		
	Режим 1	Режим 2	Режим 3
Спред з масовою часткою загального жиру від 70 % до 85 %:	д і б		
— герметичне пакування масою нетто до 50 г	15	30	60
— герметичне пакування масою нетто від 50 г	45	75	90
— негерметичне пакування масою нетто від 50 г	35	60	75
Спред з масовою часткою загального жиру від 50 % до 69,5 %	д і б		
Спред з наповнювачами:	15	25	—
— герметичне пакування масою нетто від 50 г	30	45	55
— негерметичне пакування масою нетто від 50 г	15	20	25
Суміші жирові:	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 продуктів у пергаменті марки В, згідно з ГОСТ 1341, не більше 15 діб незалежно від режимів зберігання.

Примітка 2. Строки придатності до споживання продуктів у транспортній тарі визначають з дня виготовлення; у спожитковому пакуванні — з дня фасування.

Примітка 3. У разі фасування в спожиткове пакування продуктів з моноліту, що вже зберігався, дата виготовлення під час маркування повинна співпадати з датою фасування, а термін придатності до споживання розфасованих продуктів не повинен перевищувати терміну придатності до споживання продуктів у моноліті.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Смак, запах і консистенцію перевіряють органолептично за температури (12 ± 2) °С; зовнішній вигляд, колір, консистенцію, якість пакування і маркування перевіряють візуально.

Примітка. У разі виникнення розбіжностей щодо оцінювання якості жирових сумішей органолептичне оцінювання їх смаку та запаху проводять у розплавленому вигляді за температури (36 ± 2) °С.

11.2 Масову частку загального жиру визначають згідно з ГОСТ 5867 або ГОСТ 976.

11.3 Масову частку молочного жиру в жировій фазі продукту (Жм) визначають у відсотках за формулою:

$$Жм = 100 - Жнм, \quad (1)$$

де Жнм — масова частка немолочного жиру в жировій фазі продукту, %, визначеного згідно з методикою № 081/12-0086-03 [12];

11.4 Масову частку вологи та масову частку сухого знежиреного залишку — згідно з ГОСТ 3626 та ГОСТ 976.

11.5 Титровану кислотність або активну кислотність плазми визначають згідно з ГОСТ 3624 або ГОСТ 26781 (стосовно молока) або ДСТУ ISO 7238.

11.6 Кислотність жирової фази — згідно з ГОСТ 8285 та ГОСТ 3624.

11.7 Визначання переокисного числа — згідно з ГОСТ 26593 або ДСТУ ISO 3960 або ДСТУ ISO 3976.

11.8 Масову частку транс-ізомерів олеїнової кислоти в жирі, що виділено із продукту у перерахунку на метилелаїдат визначають згідно з ДСТУ ISO 5508 або згідно з ДСТУ 4463.

Примітка. ДСТУ 4463 набуває чинності з 01.02.2007 р.

11.9 Масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 3627.

11.10 Визначання температури плавлення жиру, який виділено із продукту — згідно з ГОСТ 976 або ДСТУ ISO 6321.

11.11 Температуру продукту під час випуску з підприємства — згідно з ГОСТ 3622.

11.12 Маса нетто продукту в спожитковій тарі — згідно з ГОСТ 3622, масу нетто продукту в транспортній тарі — згідно з ГОСТ 29329 на вагах для статичного зважування з ціною повіральної поділки 20 г.

11.13 Масові частки бета-каротину, аннато, регуляторів кислотності, антиоксидантів, емульгаторів контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.14 Вміст вітамінів визначають за фактичною закладкою згідно з рецептурою або згідно з ГОСТ 30417.

11.15 Масову частку консервантів визначають згідно з ГОСТ 976.

11.16 Мікробіологічні показники визначають згідно з ГОСТ 9225, ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12.

11.17 Досліджування наявності патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду *Salmonella* — згідно з ДСТУ IDF 93 А, та *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 30347, *Listeria monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1 і ДСТУ ISO 11290-2.

11.18 Вміст токсичних елементів визначають за методами зазначеними у таблиці 4 або згідно з ГОСТ 30178; готування проб — згідно з ГОСТ 26929.

11.19 Визначають мікотоксини відповідно МУ 4082 [3], МР 2273 [4], МУ 2964 [5].

11.20 Визначають антибіотики відповідно до МУ № 3049 [13].

11.21 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ГОСТ 23452 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [14].

11.22 Вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ 5778 [16] та МУ 5779 [17].

11.23 Періодичність контролювання показників безпеки здійснюють відповідно до МР 4.4.4-108 [15].

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

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Продукти приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірок і відбирання проб — згідно з ГОСТ 976, ГОСТ 26809 щодо масла або ДСТУ ISO 707, або ДСТУ ISO 5555.

12.2 Кожну партію продуктів супроводжують документом, що підтверджує їхню якість та безпечність.

12.3 Для визначання відповідності якості продуктів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Періодичність контролювання показників якості продуктів наведено у таблиці 8.

Таблиця 8 — Періодичність контролювання показників якості продуктів

Показники, які контролюють під час приймального та періодичного контролювання	Періодичність контролювання
Приймальне контролювання	
Органолептичні показники, маса нетто, якість маркування та пакування Масова частка загального жиру Масова частка вологи Кислотність жирової фази Температура плавлення жиру Температура продукту під час випускання з підприємства	Кожна партія
Періодичне контролювання	
Масова частка молочного жиру або склад жирової фази Перекисне число у жирі	1 раз у 10 діб
Кислотність плазми титрована або активна Масова частка транс-ізомерів Масова частка кухонної солі Масова частка консервантів Масова частка вітамінів	1 раз в місяць або на вимогу контрольної організації або замовника
Мікробіологічні показники (кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерії групи кишкових паличок, дріжджів та пліснявих грибів)	2 рази у місяць
Масова частка цукру, какао, барвників, ароматизаторів, емульгаторів або інших харчових добавок, наповнювачів	По фактичній закладці згідно з рецептурою

12.5 Результати аналізів під час періодичного контролювання продуктів поширюються на всі партії, що виготовлені за період контролювання (за винятком випадків заміни сировинних компонентів). В разі використання нового виду сировини контролювання готового продукту проводять за всіма показниками.

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

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

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості продуктів вимогам цього стандарту за умови дотримання умов транспортування і зберігання.

13.2 Строк придатності продуктів — відповідно до 10.2 цього стандарту на конкретний вид продукту.

ДОДАТОК А (довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на спреди та суміші жирів

Назва продукції	Код ДКПП
Масло вершкове Ця підкатегорія містить спреди та суміші жирів	15.51.30

ДОДАТОК Б (довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 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.

2 МУТ и СН № 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 МОЗ СРСР 01.08.1989 № 5061

3 МУ № 4082–86 Методические указания по обнаружению; идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах при помощи высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою вискоелективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР 20.03.1986

4 МУ 2273 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлотоксинів в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.1980

5 МУ 2964 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікації та визначання вмісту зеараленону в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 23.01.1984

6 УДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 19.08.1997 № 255

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

8 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.1999 № 37

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені наказом МОЗ України 09.07.1997 № 201

10 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила й норми з охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ України 04.07.1988 № 4630

11 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ України 05.08.1988, № 4690

12 Методика выполнения измерений массовой доли немолочных жиров в масле с комбинированной жировой фазой. (Методика виконання вимірювання масової частки немолочних жирів в маслі з комбінованою жировою фазою), затверджена Технологічним інститутом молока та м'яса УААН 12.05.2003 (свідоцтво про метрологічну атестацію № 081/12-0086-03 від 05.05.2003)

13 МУ № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки по визначанню залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ України 29.06.1984

14 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, затверджені МОЗ України 20.09.1988 № 137

15 МР 4.4.4-108-2004 Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини за показниками безпеки, затверджені МОЗ України наказом № 329 від 02.07.2004

16 МУ 5778–91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. (Стронцій-90. Визначення у харчових продуктах), затверджений МОЗ СРСР № 5778 від 04.02.1991 р.

17 МУ 5779–91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. (Цезій-137. Визначення у харчових продуктах), затверджений МОЗ СРСР № 5779 від 04.02.1991 р.

УКНД 67.100.20

Ключові слова: спреди, суміші жирів, солодковершкові, кисловершкові, солоні, з наповнювачами, сировина, молочний жир, рослинні жири та олії, жирові композиції, замінники молочного жиру, показники якості та безпеки, пакування, маркування, транспортування, зберігання.

Редактор С. Ковалець
Технічний редактор О. Марченко
Коректор І. Дьячкова
Верстальник Ю. Боровик

Підписано до друку 10.05.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32 Зам. 1411 Ціна договірна.

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