

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52178—2006:

ГОСТ 490—79 заменен на ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия;

ГОСТ 1129—93 заменен на ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия;

ГОСТ 4495—87 и ГОСТ 10970—87 заменены на ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные.

Молоко сухое. Технические условия;

ГОСТ 7376—89 заменен на ГОСТ Р 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия;

ГОСТ 13511—91 заменен на ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств;

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 заменен на ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 заменен на ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

Изменение № 1 ГОСТ Р 52178—2003 Маргарины. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008 № 651-ст

Дата введения 2009—07—01

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51487—99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52677—2006 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53158—2008 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса»;

исключить ссылки на ГОСТ 4495—87, ГОСТ 10970—87 и их наименования;

заменить ссылки: ГОСТ 490—79 на «ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия», ГОСТ 908—79 на «ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия», ГОСТ 1129—93 на «ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия»; ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 на «ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»; ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 на «ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*»; ГОСТ 13511—91 на «ГОСТ 13511—2006

(Продолжение см. с. 49)

Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств».

Пункты 3.1—3.4 изложить в новой редакции:

«3.1 маргарин: Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 %, состоящий из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других ингредиентов.

Примечание — Ндп. «мягкое масло» и «спред», включая фирменные наименования.

3.2 твердый маргарин: Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре $(20 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

3.3 мягкий маргарин: Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре $(10 \pm 2) ^\circ\text{C}$, содержащий не более 8 % массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат).

3.4 жидкий маргарин: Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения».

Пункты 5.1, 5.2.1—5.2.3 изложить в новой редакции:

«5.1 Маргарины вырабатывают в соответствии с требованиями [1] и настоящего стандарта. Требования к продукту конкретного наименования устанавливают в рецептурах и/или технологических инструкциях, или стандартах организаций, или технических условиях (далее — технические документы).

5.2.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов и перекисное число в маргаринах не должно превышать норм, установленных [1].

5.2.2 Максимально допустимое содержание токсичных элементов и радионуклидов в маргаринах, содержащих какао-порошок и/или сахар, приводят в технических документах с учетом требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.2.3 Микробиологические показатели для маргаринов не должны превышать допустимые уровни, установленные [1]».

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [3].

Пункт 5.2.4. Первый абзац изложить в новой редакции:

«По органолептическим и физико-химическим показателям маргарины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3, а также требованиям технических документов на маргарины конкретных наименований»;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Норма для марок маргаринов					
	твердых			мягких	жидких	
	МТ	МТК	МТС	ММ	МЖК	МЖП
Массовая доля жира, %, не менее	В соответствии с требованиями технических документов на маргарины конкретных наименований, но не менее 20 %					
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с требованиями технических документов на маргарины конкретных наименований					
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	25—38	36—44	25—36	—		
Кислотность маргарина, °К, не более	3,5					
Массовая доля транс-изомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %, не более	—			8	—	

Пункты 5.2.5, 5.2.6, 5.2.8, 5.3.2 изложить в новой редакции:

«5.2.5 При производстве маргаринов допускается использовать пищевые добавки и пищевые ароматизаторы в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [2].

5.2.6 Маргарины допускается вырабатывать с витаминами А, Д, Е, а также другими, разрешенными уполномоченным органом для применения в пищевой промышленности, в количествах, учитывающих значения физиологической потребности, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.2.8 Пищевая ценность маргаринов должна быть указана в технических документах на маргарины конкретных наименований.

5.3.2 Для изготовления маргаринов применяют следующее сырье:

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло рапсовое по ГОСТ 8988;
- масло кокосовое по ГОСТ 10766;
- масло оливковое по документу, в соответствии с которым оно изготовлено, и [1];
- масло какао по документу, в соответствии с которым оно изготовлено, и [1];
- масло пальмоядровое по документу, в соответствии с которым оно изготовлено, и [1];
- масло пальмовое по документу, в соответствии с которым оно изготовлено, и [1];
- олеин пальмовый по документу, в соответствии с которым он изготовлен, и [1];
- пальмитин хлопковый по документу, в соответствии с которым он изготовлен, и [1];
- стеарин пальмовый по документу, в соответствии с которым он изготовлен, и [1];
- жиры рыб и морских млекопитающих гидрогенизированные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- масло гидрогенизированное рафинированное дезодорированное (саломас рафинированный дезодорированный) для маргариновой продукции [4];
- жир переэтерифицированный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [3].

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52178—2003)

- заменители молочного жира по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- смеси растительных жиров по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- жир, полученный методом фракционирования растительных масел и гидрогенизированных масел (саломасов), по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- жиры животные топленые пищевые по ГОСТ 25292;
- масло коровье по ГОСТ 37, ГОСТ Р 52253;
- жир молочный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ Р 52090;
- молоко сухое обезжиренное и цельное по ГОСТ Р 52791;
- закваска бактериальная [5];
- сыворотка молочная сухая по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- молочно-белковые и/или сывороточно-белковые концентраты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574 сортов «Экстра», высший;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490 высшего и первого сортов;
- эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, лецитины и другие) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- витамины, поливитаминные премиксы по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- загустители и стабилизаторы консистенции по документу, в соответствии с которыми они изготовлены;
- красители пищевые по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота сорбиновая [6] и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота бензойная и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177;
- антиокислители по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

(Продолжение см. с. 53)

- подсластители по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- вода питьевая по [7]».

Пункты 5.3.3, 5.3.4 исключить.

Пункты 5.3.5, 5.3.6, 5.4.1—5.4.3 изложить в новой редакции:

«5.3.5 Все жировое растительное сырье должно использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям документа на соответствующие пищевые масла, и требованиям безопасности, установленным [1].

Допускается использовать другое отечественное и импортное пищевое сырье и пищевые добавки аналогичного назначения по качеству не ниже указанных требований и требований, установленных [1] и нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на национальный стандарт или указания конкретных показателей.

Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для маргаринов устанавливается рецептурами на конкретный вид продукта.

5.3.6 Значения показателей безопасности и нормы микробиологических показателей в компонентах сырья не должны превышать нормативов, установленных [1] и нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки маргарина должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1].

Энергетическая ценность приводится в технических документах на конкретный вид маргарина.

Дату изготовления разрешается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение.

Маркировку на пергаменте или фольге каждого бруска и на этикетке каждой банки наносят специальной быстро высыхающей краской, предварительно апробированной на отсутствие отпечатка на внутренней поверхности пергаментной бумаги и на поверхности продукта.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки маргарина должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1].

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [2], [3].

Маркировку наносят типографским способом на бумажную этикетку, или при помощи четкого штампа непосредственно на торец картонного ящика, или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

5.4.3 Манипуляционные знаки «Бережь от солнечных лучей», «Бережь от влаги», «Хрупкое, осторожно» (для продукции, упакованной в тару из полимерных материалов) наносятся в соответствии с ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192.

Дополнительные требования к транспортной маркировке должны соответствовать условиям договора купли-продажи».

Пункт 5.4.4 исключить.

Пункт 5.5.5. Восьмой абзац. Заменить ссылку: [25] на [8].

Пункты 6.2, 6.3 изложить в новой редакции:

«6.2 Порядок и периодичность контроля показателей «массовая доля консервантов» и «содержание витаминов» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

6.3 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности и микробиологических показателей [1] устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1]».

Пункты 6.4, 6.5 исключить.

Пункт 6.6 изложить в новой редакции:

«6.6 Норму показателя «массовая доля трансизомеров» гарантирует изготовитель на основании периодических анализов, выполняемых в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1]».

Пункт 7.1. Первый абзац. Исключить слово: «соли».

Пункт 7.5. Заменить ссылки: ГОСТ 30518 на ГОСТ Р 52816, ГОСТ 30519—97 на ГОСТ Р 52814.

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«7.8 Определение радионуклидов — по [9]».

Пункт 7.9. Первый абзац после ссылки на ГОСТ 26593 дополнить словами: «и ГОСТ Р 51486».

Пункт 7.10 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 52677.

Раздел 7 дополнить пунктом — 7.11:

«7.11 Определение наличия генетически модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174».

Пункт 8.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Маргарин транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями [1], а также требованиями правил перевозок грузов, действующих на соответствующем виде транспорта».

Раздел 8 дополнить пунктом — 8.3а:

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52178—2003)

«8.3а Хранение маргаринов осуществляется в соответствии с требованиями [1]».

Пункт 8.8 изложить в новой редакции:

«8.8 Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям [1].

Срок годности и условия хранения для маргарина конкретного наименования устанавливаются в технических документах».

Приложение А. Таблица А.1. Графу «Метод определения» для показателя «Массовая доля твердых триглицеридов в жире» дополнить ссылкой: ГОСТ Р 53158.

Приложение В изложить в новой редакции:

«Приложение В (справочное)

Библиография

- [1] Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ
- [2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [3] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [4] ТУ 9145-182-00334534—95 Масло гидрогенизированное рафинированное дезодорированное (саломас рафинированный дезодорированный) для маргариновой продукции
- [5] ТУ 10-02-02-789-65-91 Закваски бактериальные, дрожжи и тест-культуры
- [6] ТУ 6-22-5800146-358-92 Кислота сорбиновая. Технические условия
- [7] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [8] ТУ 17.17.739—88 Бочки фанерно-штампованные
- [9] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка».

(ИУС № 4 2009 г.)