



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33632—
2015

МОЛОЧНЫЙ ЖИР, МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ
ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Методы контроля органолептических показателей



Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11630
2 ноября 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования (протоколом от 27 октября 2015 г. №81-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

**МОЛОЧНЫЙ ЖИР, МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ
ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА****Методы контроля органолептических показателей**

Milk fat, butter and butter paste made from cow milk.
Control methods sensory characteristics

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молочный жир, масло и пасту масляную из коровьего молока (далее — продукты маслоделия) и устанавливает общие положения, правила, методы контроля органолептических показателей.

Допускается отбор проб, подготовку их к испытаниям, порядок проведения и настоящие методы определения органолептических показателей использовать для спредов и топленых смесей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.019—79¹ Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 12.2.007.0—75 Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 1938—90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 8586-1—2011 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

ГОСТ ISO 8589—2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные шкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 16317-87 Приборы холодильные электрические бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 26678-85 Холодильники и морозильники бытовые электрические компрессионные параметрического ряда. Общие технические условия

ГОСТ 26809.2—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

¹ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019-2009 «Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты».

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины в соответствии с [1], ГОСТ ISO 5492, ГОСТ ISO 8586 и следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 балльная шкала (балловая шкала): Упорядоченная совокупность последовательных чисел и качественных характеристик, которые приводятся в соответствие с оцениваемыми объектами согласно определяемому признаку, применяемая для количественной органолептической оценки и отражения его уровня качества.

3.2 эксперт (дегустатор): Лицо, выбранное для участия в органолептическом анализе с учетом индивидуальной сенсорной чувствительности.

3.3 штафф: Поверхностный, полупрозрачный, темно-желтого цвета слой (от 0,5 до 3,0 мм) сливочного масла (масляной пасты), образующийся в процессе хранения в результате физико-химических изменений: обезвоживания поверхностного слоя, процессов полимеризации глицеридов и окисления молочного жира, сопровождающих изменение вкуса и запаха поверхностного слоя.

4 Общие положения

4.1 Органолептическая оценка проводится для установления соответствия продуктов маслоделия [1], нормативным и техническим документам на основе балльной оценки и использования общей терминологии.

4.2 Органолептическую оценку проводят с помощью органов чувств человека при определении показателей: вкуса и запаха, консистенции, внешнего вида, цвета.

5 Отбор проб

5.1 Общие требования к условиям отбора проб, оборудованию, персоналу, установлению объема выборок для продуктов маслоделия — по ГОСТ 26809.2 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Отбор проб для органолептической оценки проводят после отбора проб для микробиологического анализа и перед отбором проб для физико-химических испытаний по каждой упаковочной единице, включенной в выборку.

5.2 Для органолептического контроля продуктов маслоделия проводят выборку от каждой партии случайным образом.

Объем выборки продуктов маслоделия, упакованных монолитом в транспортную упаковку, зависит от размера партии и соответствует требованиям ГОСТ 26809.2 (подпункт 4.1.4, таблица 1).

Объем выборки продукта, упакованного в потребительскую упаковку, при объеме партии до 25 единиц транспортной упаковки составляет 1 ящик, при объеме партии более 25 единиц — 5 % транспортной упаковки.

5.3 Отбор проб для определения органолептических показателей продуктов маслоделия проводят отдельно по каждой единице транспортной упаковки, включенной в выборку.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной упаковки с продуктом, упакованным в потребительскую упаковку, отбирают необходимое количество единиц потребительской упаковки общей массой нетто не менее 200 г.

Перед отбором проб оценивают состояние транспортной и потребительской упаковки, наличие и правильность маркировки. Результаты оценки отмечают в акте отбора проб.

5.4 Для сливочного и топленого масла, упакованных монолитом в ящики, и топленого масла, упакованного в бочки и фляги, включенных в выборку, пробы для определения органолептических показателей (вкус и запах, консистенция и внешний вид) отбирают ножом или специальным приспособлением для разрезки в виде бруска массой 200—250 г. При отборе пробы нельзя допускать деформацию и раскалывание бруска масла при его отрезании и заворачивании.