

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1889-2008
(ГОСТ Р 52179-2003)



**МАРГАРИНЫ, ЖИРЫ ДЛЯ КУЛИНАРИИ,
КОНДИТЕРСКОЙ, ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, СПРЕДЫ**

Правила приемки и методы контроля

**МАРГАРЫНЫ, ТЛУШЧЫ ДЛЯ КУЛІНАРЫІ,
КАНДЫТЭРСКАЙ, ХЛЕБАПЯКАРНАЙ і
МАЛОЧНАЙ ПРАМЫСЛОВАСЦІ, СПРЭДЫ**

Правілы прыемкі і метады кантролю

(ГОСТ Р 52179-2003, MOD)

Издание официальное

БЗ 2-2008



Госстандарт
Минск

Ключевые слова: определение цвета, вкус, запах, внешний вид, консистенция, прозрачность, массовая доля влаги и летучих веществ, кислотное число, pH маргарина, массовая доля жира, температура плавления, температура застывания, твердость, массовая доля поваренной соли, массовая доля твердых триглицеридов, массовая доля трансизомеров жирных кислот, массовые доли витаминов А и Е и консервантов

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН Республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 июня 2008 г. № 36

3 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к национальному стандарту Российской Федерации ГОСТ Р 52179-2003 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» путем внесения технических отклонений, что обусловлено действующими в Республике Беларусь техническими нормативными правовыми актами.

Национальный стандарт Российской Федерации разработан Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» (ВНИИЖ).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования национального стандарта Российской Федерации.

Редакционные изменения выделены в тексте стандарта светлым курсивом.

Технические отклонения выделены в тексте стандарта полужирным курсивом и вертикальной линией, расположенной на полях слева и справа (соответственно для четных и нечетных страниц) от соответствующего текста.

Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой настоящего стандарта приведено в приложении Г.

Полный перечень технических отклонений с разъяснениями причин их внесения приведен в приложении Д.

Официальные экземпляры национального стандарта, на основе которого подготовлен настоящий государственный стандарт, и стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Национальном фонде ТНПА.

Степень соответствия – модифицированная (MOD)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Правила приемки	3
5 Методы контроля	4
Приложение А (обязательное) Основные параметры щупа для отбора мгновенных проб фасованного монолитом твердого или мягкого маргарина, жира или спреда и конструкция смесителя.....	29
Приложение Б (справочное) Измерение массовой доли твердых триглицеридов методом ядерно-магнитного резонанса (ЯМР).....	30
Приложение В (справочное) Измерение pH маргарина или спреда.....	33
Приложение Г (справочное) Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой настоящего стандарта.....	35
Приложение Д (справочное) Перечень технических отклонений с разъяснением причин их внесения	36
Библиография.....	41

