

Изменение № 2 ГОСТ 6822—67 Масло шоколадное. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.11.86  
№ 3596 срок введения установлен

с 01.07.87

Пункт 1.3 дополнить абзацем (после табл. 1): «Температура шоколадного масла при выпуске с предприятия-изготовителя для перевозки на расстояние не более 50 км должна быть:

не выше 10 °С в транспортной таре;

не выше 5 °С в потребительской упаковке;

при отгрузке на расстояние более 50 км должна соответствовать правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующим на транспорте соответствующего вида».

Пункт 1.6. Заменить значение: 10—12 °С на (12±2) °С.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.7: «1.7. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в 25 г продукта».

Раздел 2. Наименование и пункт 2.2.2. Заменить слово: «испытаний» на «анализа».

Пункт 2.1 изложить в новой редакции: «2.1. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809—86.

Определение температуры — по ГОСТ 3622—68, определение влаги — по ГОСТ 3626—73.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункты 2.1а—2.1г исключить.

Пункт 2.2.1. Первый абзац изложить в новой редакции: «жиромер стеклянный 1—40 по ГОСТ 23094—78»;

восьмой абзац изложить в новой редакции: «весы лабораторные 2-го класса точности, наибольший предел взвешивания 300 г, цена поверочного деления не более 0,001 г по ГОСТ 24104—80»;

девятый абзац. Заменить слова: «по ГОСТ 10576—74» на «по нормативно-технической документации».

Пункты 3.1—3.4 изложить в новой редакции: «3.1. Масло должно быть упаковано:

в транспортную тару плотным монолитом — картонные ящики по ГОСТ 13515—80 массой нетто 20,0 кг или дощатые ящики по ГОСТ 13361—84 массой нетто 24,0 кг; внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом марки А по ГОСТ 1341—84 или алюминиевой кашированной фольгой по нормативно-технической документации, или другим упаковочным материалом, заменяющим их и разрешенным к применению Министерством здравоохранения СССР. Упаковочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла;

в потребительскую упаковку — брикетами массой нетто 100, 200, 250, 500 г, завернутыми в пергамент марки В по ГОСТ 1341—84 или алюминиевую кашированную фольгу по нормативно-технической документации, или другой упаковочный материал, заменяющий их и разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР.

3.2. Допускаемые отклонения массы нетто, в граммах:

при фасовании 100,0	±2,0
» 200,0	+3,0;
» 250,0	±3,5;
» 500,0	±5,0.

Взвешивание брикетов масла производится на весах 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 2 кг и ценой деления не более 0,2 г.

(Продолжение см. с. 288)

Взвешивание монолитов производится на весах среднего класса точности и наибольшим пределом взвешивания не более 50 кг и ценой деления не более 0,01 кг.

3.3. Масло в потребительской упаковке должно быть уложено в картонные ящики по ГОСТ 13515—80, ГОСТ 13513—86, ГОСТ 13511—84 или дощатые ящики по ГОСТ 13361—84. В каждый ящик помещают масло одной партии и одинаковой массы нетто. Масса брутто не должна быть более 20,0 кг для картонного ящика и 24,0 кг — для дощатого ящика.

Масло в потребительской упаковке допускается упаковывать в ящики, бывшие в употреблении. Ящики, бывшие в употреблении, должны быть неповрежденными и недеформированными, чистыми с внутренней и наружной сторон, сухими.

3.4. Картонные ящики с шоколадным маслом должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем.

Дощатые ящики должны быть забиты, а для иногородних перевозок, кроме того, по торцам скреплены стальной лентой по ГОСТ 3560—73 или проволокой по ГОСТ 3282—74».

Пункты 3.5, 3.6 исключить.

Пункт 3.7 дополнить абзацем: «Реализация шоколадного масла монолитом в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, сахар, калорийность)».

Пункт 3.8. Первый абзац. Заменить слово: «бруска» на «брикета»;

четвертый абзац. Заменить слово: «фасовки» на «фасования»;

дополнить абзацем (после девятого): «информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, сахар, калорийность)»;

последний абзац. Заменить слово:

«штампом» на «штемпелем, а с 01.01.89 на брикетах масла в алюминиевой кашированной фольге наносить компостером или штемпелем, на брикетах масла в пергаменте — штемпелем».

Пункт 3.8а. Пятый абзац. Заменить слово: «брусков» на «брикетов»;

шестой абзац дополнить словом: «брикета».

Пункт 3.9. Заменить слово: «пачках» на «брикетах».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.9а: «3.9а. Транспортная маркировка должна производиться по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Бойтся нагрева» 52×74».

Пункт 3.10 дополнить словами: «а в пакетированном виде по ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81 и нормативно-технической документации по пакетированию и перевозке масла коровьего сливочного и твердых сыров».

Пункты 3.14—3.16 изложить в новой редакции: «3.14. Хранение шоколадного масла на предприятиях молочной промышленности и торговли должно производиться в соответствии с нормативно-технической документацией по упаковке, приемке, холодильной обработке, хранению и выпуску масла коровьего.

3.15. Шоколадное масло в потребительской упаковке должно храниться при температуре не выше минус 3 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок реализации шоколадного масла со дня фасования:

упакованного в пергамент — не более 10 сут;

упакованного в алюминиевую кашированную фольгу — не более 20 сут.

В розничной торговой сети и предприятиях общественного питания шоколадное масло должно храниться при температуре не выше 8 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

3.16. Шоколадное масло в монолите должно храниться на предприятиях-изготовителях при температуре не выше 5 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %, на маслобазах, холодильниках молочной промышленности и распределительных холодильниках торговли при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 85—90 %.

(Продолжение см. с. 289)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 6822—67)*

Срок реализации шоколадного масла в монолите в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания не должен превышать 10 сут с момента его поступления при температуре хранения не выше 8 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %».

(ИУС № 2 1987 г.)