|  |
| --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ****(ЕАСС)****EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION****(EASC)** |
|  | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ****СТАНДАРТ** | **ГОСТ****5472–***(проект, RU,* *первая**редакция)* |

**МАСЛА И ЖИРЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

**Методы контроля органолептических показателей**

*Настоящий проект не подлежит применению до его принятия*

# Минск

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**202**

**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 общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1. РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Масложировой союз России» (НО «МЖСР»)
2. ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»
3. ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 202 г. № )

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК(ИСО 3166) 004–97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97 | Сокращенное наименованиенационального органапо стандартизации |
|  |  |  |

1. ВЗАМЕН ГОСТ 5472─50

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

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована на официальном интернет-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 органам по стандартизации этих государств

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

|  |
| --- |
| **МАСЛА И ЖИРЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ** **Методы контроля органолептических показателей**Vegetable oils and fats. Control methods of organoleptic indicators |

**Дата введения –**

1. **Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на растительные масла, фракции растительных масел, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные, масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, эквиваленты, улучшители и заменители масла какао (далее – масла и жиры) и устанавливает общие положения и методы контроля органолептических показателей (далее – показателей).

Примечание – Настоящий стандарт может быть также применен в технологическом процессе производства пищевой масложировой продукции для контроля показателей масел и жиров, жировой фазы масложировой продукции, состоящей из немодифицированных, модифицированных растительных масел или их смесей.

1. **Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 12026 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 16317 Приборы холодильные электрические бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 19708 Модификация растительных масел, животных жиров и жирных кислот. Термины и определения

ГОСТ 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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

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

ГОСТ 32189 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ 32190 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 32583 Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионно-стойкой стали. Общие технические условия

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

ГОСТ ISO 5555 Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб

ГОСТ ISO 8586 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

1. **Термины и определение**

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 19708, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[[1]](#footnote-1), а также следующие термины с соответствующими определениями:

**органолептический анализ:** Исследование с целью оценки органолептических характеристик продукта с помощью органов чувств.

[ГОСТ ISO 5492–2014, пункт 1.1]

**органолептическая характеристика:** Ощущаемое свойство.

[ГОСТ ISO 5492–2014, пункт 1.3]

**дегустатор:** Испытатель, отобранный испытатель или эксперт, осуществляющий оценку органолептических характеристик пищевого продукта в основном с помощью сенсоров ротовой полости.

[ГОСТ ISO 5492–2014, пункт 1.13]

**балльный метод:** Оценивание продукта (или его характеристик) путем присвоения баллов, имеющих некоторую математическую связь с оцениваемым продуктом или его характеристиками.

[ГОСТ ISO 5492–2014, пункт 4.7]

**консистенция** **масла [жира]:** Механическая характеристика, обнаруживаемая путем стимулирования тактильных или визуальных рецепторов.

[Адаптировано из ГОСТ ISO 5492–2014, пункт 3.49]

**вкус масла[жира]:** Ощущение, воспринимаемое органом вкуса при стимуляции веществами масла [жира].

Примечание – Характеристика масла[жира], вызывающая вкусовые ощущения.

[Адаптировано из ГОСТ 18848–2019, пункт 1]

**запах масла [жира]:** Ощущение, воспринимаемое с помощью органа обоняния при вдыхании летучих ароматических веществ масла [жира].

[Адаптировано из ГОСТ 18848–2019, пункт 2]

**прозрачность масла****[жира]:** Отсутствие в масле[жире] мути и/или взвешенных частиц (хлопьев), видимых невооруженным глазом в проходящем свете на белом фоне.

[Адаптировано из ГОСТ 18848–2019, пункт 3]

**цвет масла [жира]:** Окраска и оттенок слоя масла [жира], просматриваемого невооруженным глазом в проходящем свете на белом фоне.

[Адаптировано из ГОСТ 18848–2019, пункт 4]

**посторонний вкус и запах** **масла [жира]:** Нетипичные вкус и (или) запах, которые часто связываются с порчей и изменением химического состава масла [жира].

[Адаптировано из ГОСТ ISO 5492–2014, пункт 3.21]

1.

|  |
| --- |
| **случайная ошибка:** Непредвиденные ошибки, которые невозможно исключить полностью.[ГОСТ ISO 5492–2014, пункт 4.40] |

3.12 **обезличенный запах и вкус** **масла [жира]:** Ощущения, ассоциируемые с отсутствием запаха и вкуса масла [жира].

1. **Общие положения**

Органолептический анализ проводится для определения соответствия масел или жиров характеристикам показателей, установленным в документах по стандартизации и/или документах изготовителя на оцениваемую продукцию.

Органолептический анализ проводят с помощью органов чувств человека при определении показателей: цвет, прозрачность, консистенция, запах и вкус.

Примечания

1 Конкретный перечень показателей определятся в соответствии с требованиями, установленными в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию.

2 Порядок и периодичность контроля показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

1. **Отбор проб**

Отбор проб:

– масел – по ГОСТ 32190, ГОСТ ISO 5555, а также по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

– жиров – по ГОСТ 32189, а также по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

1. **Средства измерения, вспомогательное оборудование, посуда и материалы**

Для организации и проведения органолептического анализа масел или жиров используют следующие средства измерения, вспомогательное оборудование, посуду и материалы:

* весы неавтоматического действия высокого (II) класса точности по ГОСТ OIML R 76-1 с действительной ценой деления не более 0,01 г;
* холодильник по ГОСТ 16317, ГОСТ 26678;
* баня водяная, инкубатор-термостат с диапазоном температур и от 5 °С до 100 °С и точностью поддержания температуры ± 1°С или другие электроприборы для расплавления проб;
* термометр жидкостный стеклянный по ГОСТ 28498, термометр цифровой с диапазоном измерения температуры от 0 °С до 100 °С и допустимой погрешностью ± 1°С;
* чайники электрические и заварочные;
* стаканы В(Н)-1(2)–100(150) ТС(ТХС) по ГОСТ 25336;
* стаканчик СВ-34/12 по ГОСТ 25336;
* столовые приборы и кухонные принадлежности из коррозионно-стойкой стали по ГОСТ 32583;
* бумага фильтровальная ФБ-II(III) по ГОСТ 12026;
* разделочные доски для пищевой продукции;
* пергамент растительный по ГОСТ 1341, алюминиевая фольга, комбинированный материал;
* подносы или специальные емкости для раздачи проб;
* тарелки (белые без рисунка), стаканы или чашки фарфоровые, стеклянные;
* посуда пластиковая одноразового или многократного применения для пищевой продукции;
* салфетки бумажные;
* посуда для отходов;
* нейтрализующие средства для очистки и восстановления вкусовой чувствительности: несолёные крекер, хлебцы, галеты без вкусовых компонентов, пресное сухое печенье, черный чай или теплая питьевая негазированная вода температурой от 30 °С до 40 °С;
* средства с нейтральными запахами для мойки посуды и рук.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не хуже указанных, вспомогательного оборудования, посуды с техническими характеристиками не хуже указанных, а также материалов соответствующего качества.

1. **Требования к организации проведения органолептического анализа**

Для проведения органолептического анализа масел или жиров необходимо наличие дегустационной комиссии и помещения.

1. **Требования к дегустаторам**

Дегустационную комиссию создают на основе отбора дегустаторов с учетом их индивидуальной чувствительности и способности устанавливать специфические различия в характеристиках показателей масел или жиров.

Оценка органолептических способностей дегустационной комиссии проводится один раз в год, при этом учитывают положения ГОСТ ISO 8586.

Примечание – Для проведения органолептического анализа может быть сформирована арбитражная комиссия из дегустаторов, компетенция которых должна быть подтверждена соответствующим документом (свидетельством, сертификатом или удостоверением и др.), выданным учреждением, имеющим лицензию на осуществление образовательной деятельности. Количество дегустаторов, входящих в арбитражную комиссию, определяет изготовитель.

Дегустационная комиссия может быть постоянно действующая, временная или специально созданная для проведения конкретного органолептического анализа. Дегустационная комиссия должна включать не менее пяти дегустаторов.

Дегустаторы должны владеть правилами проведения органолептического анализа и соблюдать методы контроля показателей.

1. **Требования к помещению для органолептического анализа**

Общие требования к помещению, в котором рекомендуется проводить органолептический анализ, установлены в ГОСТ ISO 8589. Помещение должно обеспечивать минимальное отвлечение дегустаторов от анализа за счет отсутствия влияния психологических и физиологических факторов на результаты оценки.

Помещение для работы дегустаторов должно быть оснащено индивидуальными рабочими местами или специальным столом, оборудованным отдельными перегородками. Допускается отсутствие перегородок, при этом рабочие места дегустаторов должны располагаться так, чтобы они не оказывали влияния друг на друга, не отвлекались при проведении анализа, могли работать индивидуально.

В случае организации органолептического анализа масел или жиров за одним столом, размеры стола должны быть достаточными для размещения на нем необходимых принадлежностей.

Примечания

1 Рекомендуется чтобы помещение для работы дегустаторов располагалось в непосредственной близости от зоны подготовки проб.

2 Проведение органолептического анализа в технологическом процессе производства пищевой масложировой продукции для контроля показателей масел и жиров, жировой фазы масложировой продукции, состоящей из немодифицированных, модифицированных растительных масел или их смесей, осуществляется дегустационной комиссией в помещении для органолептического анализа, лабораторном помещении или другом помещении. Правила проведения органолептического анализа, количество дегустаторов и перечень показателей определяет изготовитель.

Рабочее место дегустаторов должно быть:

* хорошо вентилируемым, но без сквозняков. Желательно оснащать помещение приточно-вытяжной вентиляцией или кондиционером;
* хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещение не должно искажать цвет оцениваемой продукции;
* окрашено в светлые, спокойные для глаз тона;
* чистым, без посторонних запахов;
* защищено от шума и вибрации.

Температуру и относительную влажность воздуха следует поддерживать постоянными, комфортными для дегустаторов и контролировать (при необходимости). Рекомендуемая температура воздуха в помещении (20 ± 2) °С, относительная влажность (50 ± 10) %.

У дегустаторов должны быть:

* информационный материал с описанием характеристик показателей, подготовленный на основании документов по стандартизации и/или документов изготовителя на оцениваемую продукцию (далее - информационный материал);
* шкалы балльной оценки;
* дегустационный листы, ручки;
* стаканы, ложка, нож, тарелки, шпатель (при необходимости);
* посуда для отходов, салфетки;
* нейтрализующие средства для очистки и восстановления вкусовой чувствительности.
1. **Методы проведения органолептического анализа**

Органолептический анализ проводится закрытым или открытым методом*.*

При закрытом методе проведения пробы образцов шифруют (кодируют) цифрами (буквами). Присвоенные коды должны быть зафиксированы в рабочем журнале до начала проведения органолептического анализа или же в документе шифровки, в котором указывают номера проб, наименование продукции, дополнительные сведения (при необходимости). Процедуру анализа организовывают так, чтобы идентичность каждой оцениваемой пробы не была известна дегустатору.

При открытом методе органолептического анализа при подаче проб образцов продукции дегустаторов снабжают краткой информацией об оцениваемой продукции.

1. **Правила проведения органолептического анализа**

Дегустаторы перед проведением органолептического анализа должны быть ознакомлены с информационным материалом и шкалами балльной оценки на оцениваемую продукцию.

Количество проб, представляемых на единовременный анализ, предварительно согласовывают с председателем/заместителем председателя дегустационной комиссии. Между оценками проб образцов рекомендуется интервал не менее 3 мин.

Рекомендуемое время для проведения органолептического анализа позднее утро (с 10 ч утра) или середина дня (до 16 ч дня), когда проявляется максимальная способность и чувствительность органов чувств дегустаторов.

Органолептический анализ проводят не ранее чем через 1 ч с момента последнего приема пищи, употребления кофе и крепкого чая, а также сигарет, жевательной резинки и других возможных раздражителей. Дегустатору запрещается использовать ароматическую парфюмерно-косметическую продукцию, так как посторонний запах мешает в проведении анализа.

После оценки проб дегустатор записывает результаты и примечания (при необходимости) в дегустационный лист, приведенный в приложении Б. Заполнение дегустационных листов осуществляется от руки или в электронном виде.

По окончании органолептического анализа дегустаторы подписывают дегустационные листы, которые передают председателю/заместителю председателя дегустационной комиссии или назначенному им лицу.

1. **Методы контроля показателей**

Для органолептического анализа масел или жиров по показателям: цвет, прозрачность, консистенция описывают их характеристики применяя информационный материал.

Для органолептического анализа масел или жиров по показателям: запах и вкус присваивают соответствующий балл применяя шкалу оценки.

Определяют соответствие масел или жиров характеристикам показателей, установленным в документах по стандартизации и/или документах изготовителя на оцениваемую продукцию.

1. **Метод оценки цвета**

Цвет жидких масел или жиров определяют при температуре 20 ± 2 ºС, прочих – в расплавленном состоянии.

Примечание – Пробу расплавляют до температуры на 10–15 °С выше температуры плавления, установленной в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию или определенной в анализируемом образце

1. **Определение цвета жидких масел или жиров**

Стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 помещают на белую поверхность (тарелка, лист бумаги и др.) и наливают не менее 30 см3 пробы.

Примечание – Проба до проведения определения должна быть отстоена и/или профильтрована.

1. **Определение цвета прочих масел или жиров**

В стакане вместимостью 100 см3 или 150 см3 отвешивают пробу массой не менее 70 г. Пробу выдерживают до полного расплавления. Стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 помещают на белую поверхность (тарелка, лист бумаги и др.) и наливают не менее 30 см3 расплавленной пробы.

Примечание – Проба до проведения определения должна быть отстоена и/или профильтрована.

1. **Выражение результата анализа**

Определяют цвет, просматривая его невооруженным глазом в проходящем свете при дневном или искусственном освещении.

Результат оценки характеристики дегустатор записывает в дегустационной лист. При наличии отклонений от характеристики, указанной в информационным материале, заполняет графу «Примечание» (Приложение Б).

1. **Метод оценки прозрачности**

Прозрачность жидких масел или жиров определяют при температуре 20 ± 2 ºС, прочих – в расплавленном состоянии.

Примечание – Пробу расплавляют до температуры на 10–15 °С выше температуры плавления, установленной в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию или определенной в анализируемом образце.

1. **Определение прозрачности жидких масел или жиров**

В стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 наливают пробу не менее 30 см3, тщательно перемешивают и оставляют в покое на 10–15 с.

1. **Определение прозрачности прочих масел или жиров**

В стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 отвешивают пробу массой не менее 70 г. Пробу выдерживают до полного расплавления. В стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 переливают расплавленную пробу не менее 30 см3 и тщательно перемешивают, и оставляют в покое на 10–15 с.

1. **Выражение результата анализа**

Определяют прозрачность в стакане, рассматривая невооруженным глазом масло или жир в проходящем свете при дневном или искусственном освещении.

Отсутствие помутнения, видимой невооруженным глазом мути и/или взвешенных частиц (хлопьев) указывает на прозрачность.

Результат оценки характеристики дегустатор записывает в дегустационной лист. При наличии отклонений от характеристики, указанной в информационном материале, заполняет графу «Примечание» (Приложение Б).

1. **Метод оценки консистенции**

Консистенцию жидких масел или жиров определяют при температуре 20 ± 2 ºС, прочих – при температуре, указанной в документах по стандартизации и/или документах изготовителя на оцениваемую продукцию.

1. **Определение консистенции жидких масел или жиров**

Стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 наливают не менее 30 см3 пробы рассматривая струю невооруженным глазом в проходящем свете при дневном или искусственном освещении.

1. **Определение консистенции прочих масел или жиров**

Пробу помещают на тарелку или разделочную доску, покрытую пергаментом, алюминиевой фольгой или иным материалом и в трех местах разрезают заостренным шпателем (ножом). Осматривают состояние и поверхность среза невооруженным глазом при дневном или искусственном освещении.

Примечание – Пробу предварительно выдерживают до температуры, указанной в документах по стандартизации и/или документах изготовителя на оцениваемую продукцию или определенной в анализируемом образце.

1. **Выражение результата анализа**

Судят по текстуре масел или жиров (жидкий и/или мазеобразный и/или пластичный и/или твердый и др.).

Результат оценки характеристики дегустатор записывает в дегустационной лист. При наличии отклонений от характеристик, указанных в информационных материалах, заполняет графу «Примечание» (Приложение Б).

1. **Метод оценки запаха и вкуса**

Запах и вкус жидких масел или жиров определяют при температуре 20 ± 2 ºС, прочих – в расплавленном состоянии.

Примечание – Пробу расплавляют до температуры на 10–15 °С выше температуры плавления, установленной в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию или определенной в анализируемом образце. В стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 отвешивают пробу массой не менее 70 г. Пробу выдерживают до полного расплавления.

1. **Определение запаха**

В стакан вместимостью 100 см3 или 150 см3 наливают пробу не менее 30 см3. Дегустатор подносит к носу стакан и нюхают свободное пространство над пробой, рекомендуется использовать короткие «кроличьи» вдохи.

Примечание – В случае возникновения разногласий, рекомендуется определение запаха проводить следующим методом. В стаканчик с крышкой вместимостью 45 см3 переливают не менее 15 см3 пробы. Берут стаканчик с пробой, держат его как можно ближе к основанию. Затем взбалтывают и один раз переворачивают закрытый стаканчик, подносят к носу, снимают крышку и нюхают свободное пространство над пробой (рекомендуется использовать короткие «кроличьи» вдохи), быстро закрывают крышку. При необходимости процедуру повторяют.

1. **Определение вкуса**

Около 10 см3 (одна десертная ложка) пробы берут в рот. Пробу «катают» во рту, для того чтобы покрыла весь язык и соприкоснулась со всей поверхностью вкусовых рецепторов. Тщательно полоскают во рту или собирают ее на языке, при этом воздух втягивают через или сквозь пробу. «Почмокивание» и пропускание небольшого количества воздуха через пробу во рту помогает выявлению ее вкуса. Пробу держат во рту около 30 с, после чего ее выплевывают в посуду для отходов.

Примечание - После дегустации нерафинированных масел для восстановления вкусовой чувствительности перед дегустацией следующего образца делают перерыв не менее 5 мин.

1. **Выражение результата анализа**

При оценке запаха и вкуса обращают внимание на их выраженность, сосредоточивая внимание на выявлении характерных и/или посторонних запахов и вкусов, идентифицируя их и характеризуя установленными терминами.

Для оценки запаха и вкуса применяют бальную оценку с использованием шкалы. Соответствующий балл записывают в дегустационный лист (Приложение Б).

Шкалы балльной оценки вкуса и запаха масел и жиров в соответствии с приложениями В, Г.

Обработка результатов анализа проводится по принципу среднеарифметического значения, рассчитанного с учетом всех оценок дегустаторов по каждой оцениваемой пробе образца с округлением до первого знака после запятой.

1. **Обработка результатов органолептического анализа**

Обработку результатов органолептического анализа проводит уполномоченное лицо, назначенное председателем/заместителем председателя дегустационной комиссии, или председатель/заместитель председателя дегустационной комиссии.

На основании дегустационных листов составляется заключение дегустационной комиссии, приведенное в приложении Д

Примечание – При подсчёте результатов случайные ошибки исключаются. Условия определения случайных ошибок устанавливает изготовитель.

Результаты органолептического анализа по показателям: цвет, прозрачность и консистенция сопоставляют с характеристиками, установленными в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию, определяя их соответствие установленным требованиям.

Рафинированные дезодорированные масла или жиры, получившие общую оценку по показателям запах и вкус более 8 балов (включительно), считаются соответствующими этим характеристикам, установленным в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию.

Нерафинированные растительные масла, получившие общую оценку по показателям запах и вкус более 4 балов (включительно), считаются соответствующими этим характеристикам, установленным в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию.

Рафинированные дезодорированные и нерафинированные масла или жиры допускаются к выпуску в обращение при соответствии анализируемых показателей и иных показателей на продукцию характеристикам и значениям, установленным в документе по стандартизации и/или документе изготовителя.

**Приложение А**

**(справочное)**

**Информация о применяемых технических регламентах и**

**нормативных правовых актах в государствах-участниках СНГ**

А.1 Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах – участниках СНГ приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел/ подраздел/ пункт настоящего стандарта | Технический регламент или нормативный правовой акт  | Государство-участник СНГ |
| 3 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| Общий технический регламент UzTR.724-023:2020 «О безопасности масложировой продукции»  | UZ |

**Приложение Б**

**(рекомендуемое)**

**Форма дегустационного листа**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О. дегустатора, подпись Дата Время

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № образца | Характеристика показателя | Примечание |
| Цвет  | Прозрачность  | Консистенция | Запах и вкус |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |  |

Примечания

1 По показателям: цвет, прозрачность, консистенция описать их характеристики применяя информационный материал.

2 По показателям: запах и вкус внести балл согласно шкале балльной оценки.

3 В случае необходимости, в графе «Примечание» привести информацию об характеристиках органолептических показателей, отличных от указанных в информационном материале.

**Приложение В**

**(обязательное)**

**Шкалы балльной оценки запаха и вкуса масел и жиров**

В.1 Шкала балльной оценки вкуса и запаха нерафинированных растительных масел и их фракций приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика показателей | Балл |
| Свойственный запах и вкус виду масла | 6 |
| Едва различимый (уловимый) свойственный запах и вкус  | 5 |
| Слабая отдаленная горечь в свойственном вкусе, не портящая масло, свойственный запах | 4 |
| Сырой, окисленный, затхлый, плесневелый, сорной травы запах и/или вкус  | 3 |
| Выраженная горечь по вкусе, неприятный запах | 2 |
| Отталкивающий запах и/или вкус, наличие не указанных выше характеристик | 1 |
| Примечание - Свойственные запахи и/или вкусы отдельных видов растительных масел и их фракций в соответствии с приложением Г.  |

В.2 Шкала балльной оценки запаха и вкуса рафинированных дезодорированных растительных масел и их фракций приведена в таблице В.2.

Таблица В.2

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика показателей | Балл |
| Обезличенный, без посторонних запахов и вкусов | 10 |
| Едва различимый (уловимый) маслянистый вкус | 9 |
| Слабый запах и/или вкус свойственный данному виду маслаПримечание – Свойственные запахи и/или вкусы отдельных видов растительных масел и их фракций в соответствии с приложением Г.  | 8 |
| Слабо окислённый запах и/или вкус  | 7 |
| Окисленный запах и/или вкус | 6 |
| Реверсия запаха и/или вкуса: горький и/или резиновый и/или металлический | 5 |
| Сильный затхлый (плесневелый) запах и/или прогорклый вкус | 4 |
| Сильный запах полимеризованного масла и/или рыбный вкус | 3 |
| Сильно окисленный неприятный запах и/или вкус | 2 |
| Отталкивающий запах и/или вкус, наличие не указанных выше характеристик  | 1 |

В.3 Шкала балльной оценки запаха и вкуса масел (жиров) переэтерифицированных рафинированных дезодорированных, масел (жиров) гидрогенизированных рафинированных дезодорированных, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, эквивалентов, улучшителей и заменителей масла какао, жировой фазы для производства пищевой масложировой продукции, приведена в таблице В.3.

Таблица В.3

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика показателей | Балл |
| Обезличенный, без посторонних запахов и вкусов | 10 |
| Едва различимый (уловимый) маслянистый и/или ореховый и/или сливочный вкус | 9 |
| Слабый ореховый и/или сливочный и/или запах и/или вкус | 8 |
| Слабо окислённый запах и/или вкус | 7 |
| Окисленный запах и/или вкус | 6 |
| Реверсия запаха и/или вкуса: горький и/или резиновый и/или металлический | 5 |
| Сильный затхлый (плесневелый) запах и/или прогорклый вкус | 4 |
| Сильный запах полимеризованного масла и/или рыбный вкус  | 3 |
| Сильно окисленный неприятный запах и/или вкус | 2 |
| Отталкивающий запах и/или вкус, наличие не указанных выше характеристик  | 1 |

В.4 При наличии лецитинов (Е 322) в составе масел или жиров допускается подсолнечный и/или бобовый запах и/или вкус.

В.5 При наличии ароматизаторов в составе масел или жиров допускается свойственный им запах и/или вкус.

**Приложение Г**

**(обязательное)**

**Свойственные запахи и/или вкусы отдельных видов растительных масел и их фракций**

Г.1 Свойственные запахи и/или вкусы отдельных видов растительных масел и их фракций приведены в таблице Г.1.

Таблица Г.1

|  |  |
| --- | --- |
| Свойственные запахи и/или вкусы | Виды масел |
| Рафинированное дезодорированное | Нерафинированное |
| Подсолнечное | Соевое | Кукурузное | Пальмовое/пальмоядровое | Кокосовое | Ши | Рапсовое | Оливковое | Подсолнечное |
| Сливочный |  | Х | Х |  | Х |  |  |  |  |
| Травянистый | Х |  | Х |  |  |  | Х |  | Х |
| Ореховый |  | Х | Х | Х | Х | Х | Х |  |  |
| Плодовый |  |  |  |  |  |  |  | Х |  |
| Растительный |  |  |  | Х |  | Х |  | Х |  |
| Сенной | Х |  |  |  |  |  |  |  | Х |
| Подсолнечный  | Х |  |  |  |  |  |  |  | Х |

Г.2 Свойственные запахи и/или вкусы для масла растительного - смесь определяются с учетом их различного соотношения в составе.

Г.3 Определения и примеры вкусов/запахов:

а) **сливочный запах/вкус**: вызывает ассоциацию с молочным жиром, сливками.

б) **травянистый запах/вкус**: вызывает ассоциацию со скошенной травой.

в) **ореховый запах/вкус:** вызывает ассоциацию с орехами.

г) **плодовый запах/вкус:** вызывает ассоциацию с фруктами (не цитрусовые): яблоки/груши и др., в том числе тропическими, ягодами (дыня и др.).

д) **растительный запах/вкус:** вызывает ассоциацию со свежесрезанными листьями, травами или овощами.

е) **сенной запах/вкус**: вызывает ассоциацию со сладкими, сухими травами (сено, солома).

ж) **подсолнечный запах/вкус**: вызывает ассоциацию с ядрами семян подсолнечника.

з) **бобовый запах/вкус**: вызывает ассоциацию с соевыми бобами или соевым маслом.

**Приложение Д**

**(рекомендуемое)**

**Форма заключения дегустационной комиссии**

Дата проведения дегустации от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

 Время проведения дегустации \_\_\_\_ ч. \_\_\_\_ мин.

Наименование продукции: ­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер партии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дегустатор | Характеристика показателя | Примечание |
| Цвет | Прозрачность | Консистенция | Запах и вкус |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |  |
| Оценка(средний балл): |  |  |  |  |  |

Заключение: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Примечания

1 По показателям: цвет, прозрачность, консистенция перенести характеристики, указанные в дегустационных листах.

В строке «Оценка (средний балл)» указать оценку «соответствует/не соответствует» характеристике, установленной в документе по стандартизации и/или документе изготовителя на оцениваемую продукцию, с учетом всех оценок дегустаторов.

2 По показателям: «запах и вкус» перенести баллы, указанные в дегустационных листах.

В строке «Оценка (средний балл)» указать среднеарифметического значения, рассчитанное с учетом всех оценок дегустаторов.

Председатель/заместитель председателя

дегустационной комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (ФИО)

УДК 664.31:006.354 МКС 67.200.10

Ключевые слова: масла и жиры растительные, цвет, прозрачность, консистенция, запах, вкус, методы контроля

1. Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А. [↑](#footnote-ref-1)