



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13,
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ К ГОСТ НА ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ



*Соответствуют действующим нормам законодательства
Российской Федерации и Техническим регламентам
Таможенного Союза*



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

**Мичуринск-наукоград РФ
2026**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

ТИ К ГОСТ Р 54658-2011 ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО РОР-ТИПА	3
ТИ К ГОСТ Р 54054-2010 ЭКВИВАЛЕНТЫ МАСЛА КАКАО И УЛУЧШИТЕЛИ МАСЛА КАКАО SOS-ТИПА.....	4
ТИ К ГОСТ 33648-2022 ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	5
ТИ К ГОСТ 35316-2025 МАСЛО АМАРАНТОВОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ.....	7
ТИ К ГОСТ 35227-2024 МАСЛО ПАЛЬМОЯДРОВОЕ И ЕГО ФРАКЦИИ РАФИНИРОВАННЫЕ ДЕЗОДОРИРОВАННЫЕ.....	8
ТИ К ГОСТ 10766-2024 МАСЛО КОКОСОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ	11
ТИ К ГОСТ 31647-2025 МАСЛО ПАЛЬМОВОЕ И ЕГО ФРАКЦИИ РАФИНИРОВАННЫЕ ДЕЗОДОРИРОВАННЫЕ.....	13
ТИ К ГОСТ Р 52253-2025 МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ МОЛОКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ	16
ТИ К ГОСТ 35257-2025 ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО НЕТЕМПЕРИРУЕМЫЕ ЛАУРИНОВОГО ТИПА	20
ТИ К ГОСТ Р 54676-2011 ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ	21
ТИ К ГОСТ 32188-2013 МАРГАРИНЫ.....	22
ТИ К ГОСТ 32262-2013 МАСЛО ТОПЛЕННОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ	23
ТИ К ГОСТ 6757-96 МАСЛО КАСТОРОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ	24
ТИ К ГОСТ 1128-75 МАСЛО ХЛОПКОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ.....	26
ТИ К ГОСТ 8989-73 МАСЛО КОНОПЛЯНОЕ	27
ТИ К ГОСТ 1045-73 ЖИР ЖИВОТНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ.....	29
ТИ К ГОСТ 10113-62 МАСЛО РЫЖИКОВОЕ (ТЕХНИЧЕСКОЕ).....	30
ТИ К ГОСТ 8990-59 МАСЛО КУНЖУТНОЕ (СЕЗАМОВОЕ).....	31
ТИ К ГОСТ 28414-89 ЖИРЫ ДЛЯ КУЛИНАРИИ, КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	32
ТИ К ГОСТ 17071-91 МАСЛО СИВУШНОЕ	35
ТИ К ГОСТ 28931-91 ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО	36
ТИ К ГОСТ 8808-2000 МАСЛО КУКУРУЗНОЕ.....	37
ТИ К ГОСТ 30306-95 МАСЛО ИЗ ПЛОДОВЫХ КОСТОЧЕК И ОРЕХОВ МИНДАЛЯ.....	39

ТИ к ГОСТ на ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54658-2011 ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО ROP-ТИПА

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на заменители масла какао ROP-типа, применяемые в качестве сырья для различных отраслей пищевой промышленности с целью замены масла какао.

По органолептическим показателям заменители масла какао ROP-типа должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистые, свойственные обезличенному жиру, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	От белого до светло-желтого
Консистенция при температуре 18 °С	Однородная, твердая
Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии

По физико-химическим показателям заменители масла какао ROP-типа должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	99,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,2
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,6
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10
Температура плавления, °С, не выше	36
Температура застывания, °С, не ниже	25
Массовая доля триглицеридов С 50 (ROP), %, не менее	50
Массовая доля твердых триглицеридов при температуре 20 °С, %, не менее	65
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более	2,0
Массовая доля лауриновой кислоты, %, не более	1,0
Совместимость с маслом какао, %, не менее	25

Транспортирование и хранение Заменители масла какао ROP-типа транспортируют всеми видами транспорта. Ящики с заменителями масла какао ROP-типа транспортируют открытыми и крытыми транспортными средствами. Незастывшие заменители масла какао ROP-типа транспортируют в специализированных железнодорожных цистернах и автоцистернах по ГОСТ 9218. Температура незастывшего жира при наливке в цистерны должна быть не выше 55 °С. Температуру для отгрузки заменителей масла какао ROP-типа с предприятия-изготовителя устанавливают по соглашению сторон в договорах на поставку. Оптимальная температура для отгрузки упакованных заменителей масла какао ROP-типа составляет от 4 °С до 15 °С, а для незастывшего жира - на 5 °С - 10 °С выше его температуры плавления. Заменители масла какао ROP-типа следует хранить в складских помещениях при температуре от минус 20 °С до плюс 20 °С при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности не более 80%. Заменители масла какао ROP-типа в ящиках следует хранить в закрытых затемненных помещениях. При хранении в помещениях следует избегать перепадов влажности и температуры. Не допускается хранение заменителей масла какао ROP-типа в общих складах с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики и бочки с жиром при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании - на поддоны; при немеханизированном - на рейки или решетки (подтоварники) штабелями с расстоянием между штабелями и от стен 0,5 м.

Сроки годности и условия хранения заменителей масла какао ROP-типа устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54054-2010
ЭКВИВАЛЕНТЫ МАСЛА КАКАО И
УЛУЧШИТЕЛИ МАСЛА КАКАО SOS-ТИПА

Дата введения в действие – 01.01.2012 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа (далее - продукт), которые могут быть использованы для полной или частичной замены масла какао в кондитерских изделиях и кондитерских полуфабрикатах.

По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистый вкус, без посторонних привкусов и запахов*
Цвет при 18 °С	От белого до кремового, равномерный по всей массе
Консистенция при 18 °С	Однородная, твердая, колющаяся

* Не допускаются запахи растворителей при температуре 40 °С.

По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	Эквиваленты масла какао	Улучшители масла какао SOS-типа
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более		0,2
Массовая доля жира, %, не менее		99
Массовая доля лауриновой кислоты, %, не более		1
Массовая доля 2-олеодинасыщенных триглицеридов, %:		
- не менее	50	
- не более		70
POP	30-50	4-35
POSt	10-35	5-20
StOSt	20-50	40-70
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более		2,0
Кислотное число, мг КОН/г, не более		0,2
Температура плавления (окончание плавления), °С, не более	35	38
Температура застывания по Жукову, °С, не менее	20	20
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг		10,0
Индукционный период (120 °С), ч, не менее		20
Совместимость с маслом какао, %		100
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при:		
20 °С	Не менее 65	Не менее 65
25 °С	Не менее 55	Не менее 60
30 °С	Не менее 32	Не менее 45
35 °С	Не более 8	Не менее 8
40 °С	0	0

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение продукта осуществляют в соответствии с требованиями.

Сроки годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33648-2022
ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Дата введения в действие – 01.06.2023 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, предназначенные для использования в домашней кулинарии, общественном питании, хлебопекарной, кондитерской и других отраслях пищевой промышленности.

Классификация Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные (далее - жиры), в зависимости от назначения подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид жира	Назначение
Кулинарный	Для использования в домашней кулинарии, сети общественного питания, хлебопекарной промышленности и других отраслях пищевой промышленности
Кондитерский	Для изготовления кондитерских изделий, использования в хлебопекарной промышленности и других отраслях пищевой промышленности
Хлебопекарный	Для использования в хлебопекарной промышленности и других отраслях пищевой промышленности

Термины и определения жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных: Жировые продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **модификация растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации):** Химическое, или биохимическое, или физическое преобразование растительных масел и (или) жиров путем гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования или их комбинаций.

По органолептическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристики для жиров		
	кулинарных	кондитерских	хлебопекарных
Вкус*	Свойственный обезличенному жиру или внесенной композиции вкусоароматических веществ. Не допускаются посторонние привкусы		
Запах*	Свойственный обезличенному жиру или внесенной композиции вкусоароматических веществ. Не допускаются посторонние запахи		
Цвет при температуре 18°C	От белого до желтого, равномерный по всей массе		
Прозрачность*	Прозрачные в расплавленном состоянии		
Консистенция при температуре 18°C	Однородная, твердая, пластичная или мазеобразная, жидкая	Однородная, твердая, колющаяся или пластичная, мазеобразная, жидкая	Однородная, твердая, пластичная или мазеобразная, жидкая
* При температуре на 5°C-10°C выше температуры плавления. Примечание - При производстве кулинарных жиров с использованием недезодорированных животных жиров допускается слабый привкус и запах исходного животного жира.			

По физико-химическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для жиров		
	кулинарных	кондитерских	хлебопекарных
Массовая доля общего жира, %, не менее	98,0		
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	2,0		
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,6		
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	2,0*		
Температура плавления**, °С	Не выше 38	28-42	Не выше 42
Трансизомеры жирных кислот, % от содержания жира в продукте, не более	2,0		
* При выпуске с предприятия. На конец срока годности - в соответствии с требованиями. ** Для жиров жидкой консистенции - не нормируется. Примечание - По согласованию с приобретателем температура плавления жиров может отличаться от установленной в настоящем стандарте в зависимости от применяемого приобретателем технологического оборудования и технологии изготовления продукции.			

Транспортирование и хранение Транспортирование ящиков с жиром транспортными пакетами осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Транспортирование и хранение жира, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Жир рекомендуется хранить при температуре, обеспечивающей сохранность продукта. Конкретные значения нижнего отрицательного и верхнего положительного пределов температур устанавливает изготовитель в зависимости от состава и назначения продукта. Не допускается хранение жира вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Срок годности и условия хранения жира устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности жира в зависимости от температуры хранения при относительной влажности воздуха не более 80% с даты изготовления указаны в таблице 4

Температура хранения, °С					Рекомендуемые сроки годности жира, мес	
					кулинарного, хлебопекарного	кондитерского
От	минус 20	до	0		6	12
С в.	0	до	4	включ.	4	9
"	4	"	10	"	2	6
"	10	"	15	"	1	4,5
"	15	"	20	"	-	3

16 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 35316-2025
МАСЛО АМАРАНТОВОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ**

Дата введения в действие – 01.02.2026 г., с правом досрочного применения. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на нерафинированное амарантовое масло (далее - масло), извлекаемое из зерна амаранта (род. *Amaranthus*) прессованием (отжимом), предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или применения в различных отраслях пищевой промышленности. *Примечание* - Масло допускается использовать на непищевые цели.

Классификация В зависимости от органолептических и физико-химических показателей масло подразделяют на сорта: премиум; высший; первый.

По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для масла сорта		
	премиум	высший	первый
Вкус и запах	Свойственные амарантовому маслу, без посторонних запахов, привкуса и горечи		
Цвет	От светло-желтого до желтого, допускается зеленоватый оттенок	От светло-желтого до темно-желтого, допускается зеленоватый оттенок	От светло-желтого до коричневого, допускается зеленоватый оттенок
Прозрачность	Прозрачное. Без осадка. Допускается легкое помутнение или "сетка"		Допускается осадок и легкое помутнение или "сетка"

По физико-химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для масла сорта		
	премиум	высший	первый
Цветное число, мг йода,			
не менее	20	20	20
не более	40	50	80
Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,0		
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	10		
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,05	0,1	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	0,15	0,2
Содержание бенз(а)пирена, мг/кг, не более	0,002		
Содержание глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол, мг/кг, не более		1,0	

Транспортирование и хранение Допускается транспортирование упакованного в транспортную упаковку масла в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправитель обеспечивает соблюдение условий, установленных изготовителем для транспортирования масла, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Допускается транспортировать упакованное масло открытым автотранспортом при наличии защиты от атмосферных осадков и солнечных лучей. Транспортирование ящиков с маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663. Транспортирование наливом масла осуществляют автомобильным и железнодорожным транспортом в специализированных автотранспортных цистернах, железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, допущенных для транспортирования пищевой продукции. Резервуары транспортных средств, допущенных для перевозки масла, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных

для контакта с пищевой продукцией в соответствии с требованиями. Налив в специализированные автомобильные цистерны, железнодорожные вагоны-цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, снижающим аэрацию масла.

Срок годности масла устанавливает изготовитель.

21 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 35227-2024
МАСЛО ПАЛЬМОЯДРОВОЕ И ЕГО ФРАКЦИИ
РАФИНИРОВАННЫЕ ДЕЗОДОРИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2025 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рафинированное дезодорированное пальмоядровое масло и его фракции, предназначенные для применения в различных отраслях пищевой промышленности. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на рафинированное дезодорированное пальмоядровое масло и его фракции, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. *Примечание* - Рафинированное дезодорированное пальмоядровое масло и его фракции допускается использовать на непищевые цели.

Классификация В зависимости от условий и целей фракционирования пальмоядрового масла его фракции подразделяют: на пальмоядровый олеин; пальмоядровый стеарин.

Термины и определения пальмоядровое масло: Смесь глицеридов (три-, ди- и моноацилглицеринов) жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая методом прессования из семени костянки масличной пальмы (*Elaeis guineensis* N.J.Jacquin). **фракции пальмоядрового масла:** Продукты, получаемые фракционированием пальмоядрового масла термомеханическим способом с использованием контролируемой кристаллизации и имеющие жирно-кислотный состав, температуру плавления и йодное число, отличные от характеристик пальмоядрового масла. **пальмоядровый олеин:** Жидкая фракция, получаемая фракционированием пальмоядрового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа не менее 20 г I2/100 г и температуры плавления не более 26°C. **пальмоядровый стеарин:** Твердая фракция, получаемая фракционированием пальмоядрового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа менее 8,5 г I2/100 г и температуры плавления не более 34°C. **повторная рафинация (дополнительная очистка) пальмоядрового масла и его фракций:** Процесс дополнительной очистки по частичному циклу рафинированного пальмоядрового масла и его фракций, проводимый для снижения содержания несвойственных им веществ, в том числе контаминантов, и/или веществ, превышающих установленные уровни.

По органолептическим показателям рафинированные дезодорированные пальмоядровое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус	Обезличенный. Не допускаются посторонние вкусы
Запах	Обезличенный. Не допускаются посторонние запахи
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Прозрачные
Цвет в расплавленном состоянии*	От светло-желтого до желтого
* Определяется при температуре от 40°C до 45°C.	

По физико-химическим показателям рафинированные дезодорированные пальмоядровое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10
Массовая доля жира, %, не менее	99,87
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более:	
- на дату изготовления	0,5
- на конец срока годности	2,0
Анизидиновое число, у.е., не более	3,0
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 1/4")], у.е. Ловибонда, не более	1,5 красных
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,03
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более	20
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более	1,0

По идентификационным физико-химическим показателям пальмоядровое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя		
	масла	олеина	стеарина
Температура плавления, °С	25,0-30,0	21,0-26,0	31,0-34,0
Йодное число, г /100г	14,1-21,0	20,0-28,0	4,0-8,5

По органолептическим показателям пальмоядровое масло и его фракции, подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для пальмоядрового масла и его фракции	
	нерафинированных, подлежащих рафинации	рафинированных дезодорированных, подлежащих повторной рафинации (дополнительной очистке)
Вкус	Свойственный пальмоядровому маслу. Допускается наличие посторонних вкусов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних вкусов
Запах	Свойственный пальмоядровому маслу. Допускается наличие посторонних запахов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних запахов
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Непрозрачные. Допускаются осадок и легкое помутнение	Прозрачные
Цвет в расплавленном состоянии*	От желтого до темно-желтого	От светло-желтого до желтого
* Определяется при температуре от 40°C до 45°C.		

По физико-химическим показателям пальмоядровое масло и его фракции, подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение показателя для пальмоядрового масла и его фракции	
	нерафинированных, подлежащих рафинации	рафинированных дезодорированных, подлежащих повторной рафинации (дополнительной очистке)
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,20	0,10
Массовая доля жира, %, не менее	99,70	99,87
Кислотное число, мг КОН/г, не более	-	0,6
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	15,0	10,0
Содержание мыла (качественная проба)	-	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 1/4") у.е. Ловибонда, не более	-	3,0 красных
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,10	0,03

Транспортирование и хранение Упакованное в транспортную упаковку рафинированные дезодорированные пальмоядровое масло и его фракции транспортируют в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Транспортирование ящиков с рафинированными дезодорированными пальмоядровым маслом и его фракциями транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663. Специализированные автомобильные цистерны, контейнеры-цистерны для транспортирования рафинированных дезодорированных пальмоядрового масла и его фракций должны быть тщательно очищены от остатков ранее перевозимого груза, промыты, пропарены и высушены, а затем опломбированы. Налив рафинированных дезодорированных пальмоядрового масла и его фракций в специализированные автомобильные цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, исключающим аэрацию масла.

Срок годности рафинированных дезодорированных пальмоядрового масла и его фракций устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 10766-2024
МАСЛО КОКОСОВОЕ
РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ

Дата введения в действие – 01.07.2025 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кокосовое рафинированное дезодорированное масло, предназначенное для применения в различных отраслях пищевой промышленности. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на кокосовое рафинированное дезодорированное масло, предназначенное для непосредственного употребления в пищу.

Примечание - Кокосовое рафинированное дезодорированное масло допускается использовать на непищевые цели.

Термины и определения кокосовое масло: Смесь глицеридов (три-, ди- и моноацилглицеринов) жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая методом прессования или экстрагирования из ядра плода кокосовой пальмы (*Cocos nucifera* L.)/копры. **повторная рафинация (дополнительная очистка) кокосового масла:** Процесс дополнительной очистки по частичному циклу кокосового рафинированного масла, проводимый для снижения содержания несвойственных ему веществ, в том числе контаминантов, и/или веществ, превышающих установленные уровни.

По органолептическим показателям кокосовое рафинированное дезодорированное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус	Обезличенный. Не допускаются посторонние вкусы
Запах	Обезличенный. Не допускаются посторонние запахи
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Прозрачное
Цвет в расплавленном состоянии*	Светло-желтый
* Определяется при температуре от 40°C до 45°C.	

По физико-химическим показателям кокосовое рафинированное дезодорированное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10
Массовая доля жира, %, не менее	99,87
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,03
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более:	
- на дату изготовления	0,5
- на конец срока годности	2,0
Анизидиновое число, у.е., не более	3,0
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 ¼»)] у.е. Ловибонда, не более	1,5 красных
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более	20
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более	1,0

По идентификационным физико-химическим показателям кокосовое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Температура плавления, °С	22-29
Йодное число, г I ₂ /100г	6,3-12,0

По органолептическим показателям кокосовое масло, подлежащее рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для кокосового масла	
	нерафинированного, подлежащего рафинации	рафинированного дезодорированного, подлежащего повторной рафинации (дополнительной очистке)
Вкус	Свойственный кокосовому маслу. Допускается наличие посторонних вкусов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних вкусов
Запах	Свойственный кокосовому маслу. Допускается наличие посторонних запахов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних запахов
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Непрозрачное. Допускаются осадок и легкое помутнение	Прозрачное
Цвет в расплавленном состоянии*	От желтого до светло-коричневого	Светло-желтый
* Определяется при температуре от 40°С до 45°С.		

По физико-химическим показателям кокосовое масло, подлежащее рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение показателя для кокосового масла	
	нерафинированного, подлежащего рафинации	рафинированного дезодорированного, подлежащего повторной рафинации (дополнительной очистке)
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,20	0,10
Массовая доля жира, %, не менее	99,70	99,87
Кислотное число, мг КОН/г, не более	-	0,6
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	10,0	
Содержание мыла (качественная проба)	-	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 1/4") у.е. Ловибонда, не более	-	3,0 красных
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,10	0,03

Транспортирование и хранение Упакованное в транспортную упаковку кокосовое рафинированное дезодорированное масло транспортируют в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию кокосового рафинированного дезодорированного масла определяет грузоотправитель с учетом обеспечения его сохранности и безопасности в течение установленного изготовителем срока годности. Транспортирование ящиков с кокосовым рафинированным дезодорированным маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663. Специализированные автомобильные цистерны, контейнеры-цистерны для транспортирования кокосового рафинированного дезодорированного масла должны быть тщательно очищены от остатков ранее транспортируемого груза, промыты, пропарены и высушены, а затем опломбированы. Налив кокосового рафинированного дезодорированного масла в специализированные автомобильные цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, исключаящим аэрацию масла.

Срок годности и условия хранения кокосового рафинированного дезодорированного масла устанавливает изготовитель.

21 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31647-2025
МАСЛО ПАЛЬМОВОЕ И ЕГО ФРАКЦИИ
РАФИНИРОВАННЫЕ ДЕЗОДОРИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции, предназначенные для применения в различных отраслях пищевой промышленности. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Примечание - Рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции допускается использовать на непищевые цели.

Классификация В зависимости от условий и целей фракции пальмового масла подразделяют: на пальмовый олеин; пальмовый суперолеин; пальмовый стеарин.

Термины и определения пальмовое масло: Смесь глицеридов (три-, ди- и моноацилглицеринов) жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая методом прессования или экстрагирования из мезокарпия (околоплодника) плода масличной пальмы (*Elaeis guineensis* N.J.Jacquin). **фракции пальмового масла:** Продукты, получаемые фракционированием пальмового масла термомеханическим способом с использованием контролируемой кристаллизации и имеющие жирно-кислотный состав, температуру плавления и йодное число, отличные от характеристик пальмового масла. **пальмовый олеин:** Жидкая фракция, получаемая фракционированием пальмового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа не менее 56 г I2/100 г и температуры плавления не более 24°C. **пальмовый суперолеин:** Жидкая фракция, получаемая многоступенчатым фракционированием пальмового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа не менее 60 г I2/100 г и температуры плавления не более 19,5°C. **пальмовый стеарин:** Твердая фракция, получаемая фракционированием пальмового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа не менее 48 г I2/100 г и температуры плавления не менее 44°C. **повторная рафинация (дополнительная очистка) пальмового масла и его фракций:** Процесс дополни-

тельной очистки по частичному циклу рафинированных пальмового масла и его фракций, проводимый для снижения содержания несвойственных им веществ, в том числе контаминантов, и/или веществ, превышающих установленные уровни.

По органолептическим показателям рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1. Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус	Обезличенный. Не допускаются посторонние вкусы
Запах	Обезличенный. Не допускаются посторонние запахи
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Прозрачные
Цвет в расплавленном состоянии*	Светло-желтый
* Определяется при температуре: для пальмового масла - от 50°C до 55°C; для пальмового олеина и пальмового суперолеина - от 30°C до 40°C; для пальмового стеарина - от 55°C до 70°C.	

По физико-химическим показателям рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10
Массовая доля жира, %, не менее	99,87
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,03
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более: - на дату изготовления - на конец срока годности	0,5 3,0
Анизидиновое число, у.е., не более	4,0
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 1/4?)] у.е. Ловибонда, не более	3,0 красных
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более	20,0

По идентификационным физико-химическим показателям пальмовое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для пальмового			
	масла	олеина	суперолеина	стеарина
Температура плавления, °C	33,0-39,0	19,2-24,0	12,9-19,5	Не менее 44,0
Йодное число, г I ₂ /100 г	50,0-55,0	56,0-59,9	60,1-67,5	27,8-48,0

По органолептическим показателям пальмовое масло и его фракции, подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для пальмового масла и его фракций	
	нерафинированных, подлежащих рафинации	рафинированных дезодорированных, подлежащих повторной рафинации (дополнительной очистке)
Вкус	Свойственный пальмовому маслу. Допускается наличие посторонних вкусов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних вкусов
Запах	Свойственный пальмовому маслу. Допускается наличие посторонних запахов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних запахов
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Непрозрачные. Допускаются осадок и легкое помутнение	Прозрачные
Цвет в расплавленном состоянии*	От красного до темно-красного	Светло-желтый
* Определяется при температуре: для пальмового масла - от 50°C до 55°C; для пальмового олеина и пальмового суперолеина - от 30°C до 40°C; для пальмового стеарина - от 55°C до 70°C.		

По физико-химическим показателям пальмовое масло и его фракции, подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение показателя для пальмового масла и его фракций	
	нерафинированных, подлежащих рафинации	рафинированных дезодорированных, подлежащих повторной рафинации (дополнительной очистке)
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,25	0,10
Массовая доля жира, %, не менее	99,65	99,87
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,10	0,03
Кислотное число, мг КОН/г, не более	-	0,6
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	15,0	10,0
Содержание мыла (качественная проба)	-	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 1/4?)] у.е. Ловибонда, не более	-	3,0 красных

Транспортирование и хранение Транспортирование рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями. Транспортирование ящиков с рафинированными дезодорированными пальмовым маслом и его фракциями транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663. При хранении и транспортировании наливом рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций рекомендуется учитывать технические нормы и правила. Налив рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций в специализированные автомобильные цистерны, железнодорожные вагоны-цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, минимизирующим аэрацию при наливе. Условия хранения рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Срок годности рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций устанавливает изготовитель.

35 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 52253-2025
МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ МОЛОКА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

Дата введения в действие – 01.01.2027 г. с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на масло и масляную пасту изготавливаемые из молока сельскохозяйственных животных, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, использования в пищевой промышленности, в общественном питании и кулинарии.

Классификация Масло и масляную пасту в зависимости от молока сельскохозяйственных животных подразделяют: на масло и масляную пасту из коровьего молока; - масло и масляную пасту из молока других сельскохозяйственных животных (коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.). **Масло в зависимости от технологии изготовления и используемого сырья подразделяют:** - на сливочное; сливочное подсырное; топленое. **Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:** на сладкосливочное; - кислосливочное; - рекомбинированное. **Сладкосливочное масло в зависимости от использования в технологии изготовления дополнительных процессов температурной и/или ферментативной обработки подразделяют:** на стерилизованное; сухое; низколактозное; безлактозное. **Сливочное подсырное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:** на сладкосливочное; кислосливочное; низколактозное; безлактозное. **Сливочное и сливочное подсырное масло в зависимости от массовой доли жира подразделяют:** - на классической жирности (массовой долей жира от 80,0% до 85,0% включ.); пониженной жирности (массовой долей жира от 50,0% до 79,0% включ.). **Примечание** - Данная классификация является технологической. **Сливочное и сливочное подсырное масло подразделяют в зависимости от использования пищевкусовых компонентов:** - на несоленое; - соленое (с добавлением пищевой соли (хлорида натрия)); - сладкое (с добавлением белого сахара (сахарозы), подсластителей или сахарозаменителей); - без пищевкусовых компонентов; - с пищевкусовыми компонентами; - соленое или сладкое с пищевкусовыми компонентами. **Масляную пасту в зависимости от используемого сырья подразделяют:** - на сладкосливочную, включая низколактозную и безлактозную; - кислосливочную; - подсырную; - рекомбинированную. **Масляную пасту и подсырную масляную пасту подразделяют:** - на несоленую; - соленую (с добавлением пищевой соли (хлорида натрия)); - сладкую (с добавлением белого сахара (сахарозы), подсластителей или сахарозаменителей); - без пищевкусовых компонентов; - с пищевкусовыми компонентами; - соленую или сладкую с пищевкусовыми компонентами. **Топленое масло подразделяют:** - на без пищевкусовых компонентов; - с пищевкусовыми компонентами.

Термины и определения масло из молока сельскохозяйственных животных: Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовой долей жира не менее 50 процентов, который произведен из молока сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.), молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и (или) пищевых добавок, ароматизаторов, и (или) витаминов, и (или) микро- и макроэлементов не в целях замены составных частей молока. **топленое масло из молока сельскохозяйственных животных:** Масло из молока сельскохозяйственных животных, массовой долей жира не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла, полученного из молока сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.), молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем вытапливания жировой фазы с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, антиокислителей, ароматизаторов и (или) витаминов не в целях замены составных частей молока. **сливочное масло из молока сельскохозяйственных животных:** Масло из молока сельскохозяйственных животных, в котором массовая доля жира составляет не менее 50 процентов. **сливочное подсырное масло из молока сельскохозяйственных животных:** Сливочное

масло из молока сельскохозяйственных животных, сырьем для которого являются сливки, полученные сепарированием сыворотки от производства сыров из молока сельскохозяйственных животных. **масляная паста из молока сельскохозяйственных животных:** Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля жира составляет от 39 процентов до 49 процентов включительно, произведенные из молока сельскохозяйственных животных (коров, коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.), молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием стабилизаторов и добавлением или без добавления немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока. **подсырная масляная паста из молока сельскохозяйственных животных:** Масляная паста из молока сельскохозяйственных животных, произведенная из сливок, полученных сепарированием сыворотки от производства сыров из молока сельскохозяйственных животных. **сливочное масло (масляная паста, подсырная масляная паста) безлактозное (безлактозная):** Сливочное масло (масляная паста), в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 кг готового продукта, произведенное (произведенная) из сливок, в которых лактоза гидролизована. **сливочное масло низколактозное:** Сливочное масло, в котором содержание лактозы находится в диапазоне от 0,1 до 0,5 г на 1 кг готового продукта, произведенное из сливок, в которых лактоза частично гидролизована. **масляная паста (подсырная масляная паста) низколактозная:** Масляная паста, в которой содержание лактозы находится в диапазоне от 0,1 до 1,0 г на 1 кг готового продукта, произведенная из сливок с частично гидролизованной лактозой. **сливочное масло сухое:** Сливочное масло, произведенное путем распылительной сушки высокожирных сливок, нормализованных по массовой доле молочного белка и сухих обезжиренных веществ, которое после восстановления в воде и механической обработки приобретает структуру сливочного масла. **сливочное масло стерилизованное:** Сливочное масло, произведенное из высокожирных сливок, подвергнутых термической обработке при температуре свыше 110°C с выдержкой, обеспечивающей получение продукта, отвечающего требованиям промышленной стерильности. **сливочное масло (масляная паста) рекомбинированное (рекомбинированная):** Сливочное масло (масляная паста), произведенное (произведенная) из молочного жира и (или) сливочного масла и обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или сливок), и (или) восстановленных в воде сухого обезжиренного молока и (или) сухой пахты, и (или) сухих сливок, и (или) сухого сливочного масла. *Примечание* - В наименовании масла и масляной пасты из молока других сельскохозяйственных животных (кроме коровьего молока) указывают вид животного, от которого получено молоко. **термоустойчивость:** Показатель, характеризующий способность масла и масляной пасты сохранять форму (не деформироваться под воздействием собственной массы) при температуре (30±1)°C.

Классификация Масло и масляную пасту в зависимости от молока сельскохозяйственных животных подразделяют: - на масло и масляную пасту из коровьего молока; - масло и масляную пасту из молока других сельскохозяйственных животных (коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц, ослиц и др.) **Масло в зависимости от технологии изготовления и используемого сырья подразделяют:** - на сливочное; - сливочное подсырное; - топленое. **Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:** - на сладкосливочное; - кислосливочное; - рекомбинированное. **Сладкосливочное масло в зависимости от использования в технологии изготовления дополнительных процессов температурной и/или ферментативной обработки подразделяют:** - на стерилизованное; - сухое; - низколактозное; - безлактозное. **Сливочное подсырное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:** - на сладкосливочное; - кислосливочное; - низколактозное; - безлактозное. **Сливочное и сливочное подсырное масло в зависимости от массовой доли жира подразделяют:** - на классической жирности (массовой долей жира от 80,0% до 85,0% включ.); - пониженной жирности (массовой долей жира от 50,0% до 79,0% включ.). *Примечание* - Данная классификация является технологической. **Сливочное и сливочное подсырное масло подразделяют в зависимости от использования пищевкусовых компонентов:** - на несоленое; - соленое (с добавлением пищевой соли (хлорида натрия)); - сладкое (с добавлением белого сахара (сахарозы), подсластителей или сахарозаменителей); - без пищевкусовых компонентов; - с пищевкусовыми компонентами; - соленое или сладкое с пищевкусовыми компонентами. **Масляную пасту в зависимости от используемого сырья подразделяют:** - на сладкосливочную, включая низколактозную и безлактозную; - кислосливочную; - подсырную; - рекомбинированную. **Масляную пасту и подсырную масляную пасту подразделяют:** - на несоленую; - соленую (с добавлением пищевой соли (хлорида натрия)); - сладкую (с добавлением белого сахара (сахарозы), подсластителей или сахарозаменителей); - без пищевкусовых

компонентов; - с пищевкусовыми компонентами; - соленую или сладкую с пищевкусовыми компонентами. **Топленое масло подразделяют:** - на без пищевкусовых компонентов; - с пищевкусовыми компонентами. Масло и масляные пасты из молока сельскохозяйственных животных могут быть изготовлены обогащенными пищевыми и биологически активными веществами.

Транспортирование и хранение Хранение масла и масляных паст осуществляют при относительной влажности воздуха не более 90% и температуре воздуха: - $(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$; - минус $(6\pm 3)^{\circ}\text{C}$; - минус $(16\pm 2)^{\circ}\text{C}$; - минус $(25\pm 2)^{\circ}\text{C}$. Не допускается транспортирование и хранение масла и масляных паст совместно с пищевыми продуктами с резким или специфическим, сильно выраженным запахом. Срок годности масла и масляных паст устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления применяемых упаковочных материалов, условий хранения с учетом требований безопасности пищевой продукции. **Приложение В (рекомендуемое).**

Рекомендуемые сроки годности масла и масляных паст из коровьего молока в транспортной и потребительской упаковках

Рекомендуемые сроки годности топленого и сливочного масла из коровьего молока, упакованного в транспортную упаковку, приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование масла	Вид упаковки	Срок годности, сут, при температуре хранения		
		$(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$	минус $(6\pm 3)^{\circ}\text{C}$	минус $(16\pm 2)^{\circ}\text{C}$
Топленое масло	Ящики из картона	270	365	90
	Бочки	270	365	90
	Фляги	30	60	60
Сливочное масло				
массовой долей жира от 80,0% до 85,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	270	450 (730*)
соленое		-	180	240
кислосливочное несоленое		-	270	270
соленое		-	180	210
массовой долей жира от 70,0% до 79,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	270	450 (730*)
соленое		-	180	210
кислосливочное несоленое		-	270	270
соленое		-	120	180
массовой долей жира от 60,0% до 69,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	180	270
кислосливочное несоленое		-	180	180
массовой долей жира от 50,0% до 59,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	120	-
кислосливочное несоленое		-	120	-

* Сроки годности для масла при температуре хранения минус $(25\pm 2)^{\circ}\text{C}$. Примечания 1 Срок годности масла, реализуемого монолитами для непосредственного употребления, при температуре $(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 90% - не более 10 сут с момента отпуска с предприятия. Срок хранения масла, реализуемого монолитами для промышленной переработки, при температуре $(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 90 % устанавливает изготовитель в соответствии с документами на продукт конкретного наименования. 2 Предприятия, осуществляющие длительное хранение масла, должны проводить периодический контроль его качества: - ежемесячно для масла со сроком годности до 180 сут; - не реже одного раза в квартал для масла со сроком годности свыше 180 сут. По результатам оценки периодического контроля качества масла решается вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или направлении его на реализацию или промышленную переработку, о чем составляют соответствующий акт. В случае хранения масла при температуре не выше ми-

нус 18°C микробиологические показатели допускается определять непосредственно перед его реализацией, без промежуточного контроля в процессе хранения. Срок хранения монолитов масла при температуре минус (16±2)°C, направляемых в дальнейшем на фасование, не должен превышать 2/3 срока годности, установленного производителем для монолита масла. После резервирования масло в монолитах должно соответствовать следующим показателям: КМАФАнМ - не более 1· КОЕ/в 1 г продукта, БГКП - отсутствуют в 0,1 г продукта.

Рекомендуемые сроки годности масла и масляной пасты из коровьего молока, в том числе низколактозных и безлактозных, в потребительской упаковке приведены в таблице В.2.

Таблица В.2

Срок годности	Срок годности сливочного масла, сут, не более в зависимости от массовой доли жира				Срок годности масляных паст, сут, не более
топленого масла, сут, не более	от 80,0% до 85,0% включ.	от 70,0% до 79,0% включ.	от 60,0% до 69,0% включ.	от 50,0% до 59,0% включ.	
В стаканчиках, коробочках, контейнерах, банках, ведрах из полимерных материалов со съёмной крышкой, подарочной и сувенирной упаковке массой нетто от 100 до 1000 г, в полимерных материалах, в алюминиевой кашированной фольге или ее заменителях и пергаменте или его заменителях; в полимерных материалах массой нетто от 100 до 500 г					
при температуре (3±2)°C					
30	35 (20)	35 (20)	30 (20)	25 (20)	15
60*	-	-	-	-	25*
при температуре минус (6±3)°C					
60	60 (25)	60 (25)	50 (25)	50 (25)	30
90*	-	-	-	-	45*
при температуре минус (16±2)°C					
90	120(30)	120(30)	75(30)	-	-
В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, контейнерах, банках, ведрах из полимерных материалов, и в кашированной алюминиевой фольге или ее заменителях массой нетто от 10 до 100 г					
при температуре (3±2)°C					
-	-	-	15	30	7
-	-	-	-	-	15*
при температуре минус (6±3)°C					
-	30	30	25	55	15
-	-	-	-	-	20*
при температуре минус (16±2)°C					
-	60	60	60	-	-
В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, контейнерах, банках, ведрах из полимерных материалов; металлических банках массой нетто от 100 до 1000 г, а также стеклянных банках с металлическими крышками массой нетто от 200 до 1000 г					
при температуре (3±2)°C					
60	45	45	35	30	20
при температуре (3±2)°C					
90*	-	-	-	-	30*
при температуре минус (6±3)°C					
90	75	75	60	55	40
120*	-	-	-	-	50*
при температуре минус (16±2)°C					
120	120	120	90	-	-
*Сроки годности топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола и масляной пасты с использованием консерванта. Примечание - В скобках указаны сроки годности сливочного масла, упакованного в растительный пергамент по ГОСТ 1341 и иным документам по стандартизации или его заменители.					

<p>20 000 РУБ.</p>	<p align="center">ТИ к ГОСТ 35257-2025 ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО НЕТЕМПЕРИРУЕМЫЕ ЛАУРИНОВОГО ТИПА</p>
<p><i>Дата введения в действие – 01.01.2026 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры</i></p> <p>Область применения</p> <p>Настоящая технологическая инструкция распространяется на нетемперируемые заменители масла какао лауринового типа (далее – ЗМК лауринового типа), предназначенные для использования при производстве пищевой продукции в различных отраслях пищевой промышленности.</p> <p>Заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа: Продукты с массовой долей жира не менее 99%, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40 % массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.</p> <p>Транспортирование и хранение Допускается транспортирование упакованных в транспортную упаковку ЗМК лауринового типа в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию ЗМК лауринового типа определяет грузоотправитель с учетом обеспечения его сохранности и безопасности в течение установленного изготовителем срока годности. Транспортирование наливом ЗМК лауринового типа осуществляют автомобильным транспортом в специализированных автомобильных цистернах и контейнерах-цистернах, допущенных для транспортирования пищевой продукции либо иной масложировой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и оборудованных системой обогрева.</p>	

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54676-2011
ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые жиры птицы - жир-сырец и топленый (далее - жиры), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Классификация Жиры по виду используемого сырья подразделяются: на куриный; индюшинный; гусиный; утиный. В зависимости от технологии обработки жиры подразделяются: на жир-сырец; топленый. Топленый жир в зависимости от качества вырабатывают высшего, 1-го и 2-го сорта. В зависимости от температуры в толще продукта жиры по термическому состоянию подразделяют на охлажденные - с температурой от 0°C до 4°C включительно, замороженные - с температурой не выше минус 12°C. По качеству обработки, органолептическим и физико-химическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для жира-сырца	
	куриного и индюшиного	утиного и гусиного
Внешний вид и цвет	Внутренняя жировая ткань в виде пластинок или отдельных кусочков от кремового до желтого цвета с розоватым оттенком	Внутренняя жировая ткань в виде пластинок или отдельных кусочков от белого до светло-кремового цвета. Допускается сероватый оттенок
Запах	Специфический, свойственный данному виду свежего жира, без признаков осаливания и прогорклости	
Консистенция:		
- охлажденного	Мягкая, эластичная	
- замороженного	Плотная	
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,5	
Массовая доля влаги, %, не более	25,0	

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для топленого жира					
	куриного и индюшиного			гусиного и утиного		
	высшего сорта	1-го сорта	2-го сорта	высшего сорта	1-го сорта	2-го сорта
Цвет при температуре от 18°С до 20°С	От светло-кремового до светло-желтого различной интенсивности		От матово-белого до кремового различной интенсивности. Допускается сероватый оттенок	Матово-белый или светло-кремовый различной интенсивности		От матово-белого до кремового различной интенсивности. Допускается сероватый оттенок
Запах и вкус	Свойственный данному виду жира, без посторонних привкуса и запаха. Допускается приятный поджаристый					
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный		Опалесцирующий	Прозрачный		Опалесцирующий
Консистенция при температуре от 18°С до 20°С	От жидкой до мажущейся. Допускается неоднородная структура - расслоение					
Кислотное число, мг КОН, не более	1,1	2,2	3,5	1,1	2,2	3,5
Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	3,0	5,0	7,0	3,0	5,0	7,0

Массовая доля влаги, %, не более	0,25	0,30	0,80	0,25	0,30	0,80
----------------------------------	------	------	------	------	------	------

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца с даты выработки: 1) охлажденного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: - от 0°C до 4°C - не более 48 ч; - от 0°C до минус 1°C - не более 4 сут; 2) замороженного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: не выше минус 12°C - не более 30 сут; не выше минус 18°C - не более 2 мес.

Рекомендуемые сроки годности топленого жира с даты выработки представлены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Топленые жиры	Сроки годности при температуре, мес	
	от 0°C до 4°C	от минус 12°C и ниже
Упакованные в:		
- металлические фляги	2	6
- металлические банки	6	8
- стеклянные банки	6	-
- тару из полимерных материалов	2	4

12 500 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32188-2013

МАРГАРИНЫ

Дата введения в действие 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 27.12.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство маргаринов эмульсионных жировых продуктов с массовой долей жира не менее 20% (далее по тексту продукт, продукция), состоящих из немодифицированных и/или модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров, с добавлением или без добавления жиров рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и/или продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищевого концентрата, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Маргарины в зависимости от консистенции подразделяют на твердые, мягкие, жидкие.

В зависимости от назначения маргарин подразделяется на марки: МТ – маргарин твердый для использования в хлебопекарном, кондитерском и кулинарном производстве, в домашней кулинарии МТС маргарин твердый для использования в производстве слоеного теста МТК маргарин твердый для приготовления кремов, начинок в мучных кондитерских изделиях, суфле, конфет "Птичье молоко" и других сахаристых и мучных кондитерских изделий ММ маргарин мягкий для непосредственного употребления в пищу, использование в домашней кулинарии, в сети общественного питания и в пищевой промышленности МЖК – маргарин жидкий для жарения и приготовления выпечных изделий в домашней кулинарии, сети общественного питания, промышленной переработке МЖП – маргарин жидкий для промышленного изготовления хлебобулочных и выпечных кондитерских изделий, а также жарение изделий в сети общественного питания

Примечание Дополнительное использование маргаринов перечисленных марок может определять производитель или потребитель.

Термины и определения: **Маргарин** эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных 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 пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин** маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20±2) °С. **Мягкий маргарин** маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10±2) °С. **Жидкий маргарин**

маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения. **Марка маргарина** классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина.

Срок годности маргарина (со дня выработки), при условии соблюдения требований к транспортированию и хранению, приведены в таблице

Таблица

Температура хранения, °С	Сроки годности, сутки
От минус 20 до 0 включительно	360
Свыше 0 до 10 вкл.	180
Свыше 10 до 15 вкл	60

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32262-2013 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство топленого масла, изготавливаемого из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы, и молочного жира, изготавливаемого из молока и/или молочных продуктов удалением молочной плазмы, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей, при производстве рекомбинированных молочных продуктов и использования в других отраслях пищевой промышленности.

Термины и определения В соответствии с ТР ТС 033/2013: **молочный жир** - молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы; **топленое масло** - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства. **Транспортирование и хранение** Топленое масло и молочный жир перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование в пакетированном виде - в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Транспортирование и хранение топленого масла и молочного жира совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается.

Рекомендуемые условия хранения топленого масла и молочного жира: - относительная влажность воздуха - не более 90%; - температура воздуха: (3±2)°С-режим I; минус (6±3)°С - режим II; минус (16±2)°С - режим III.

Сроки годности топленого масла и молочного жира в транспортной и потребительской. Таблица

Наименование продукта	Упаковка	Срок годности (мес) при температуре, не более		
		3±2°С	минус 6±3°С	минус 16±2°С
Топленое масло	Ящики из картона	9	12	3
	Бочки	9	12	3
	Фляги	1	2	2
Молочный жир	Ящики	12	24	24
	Бочки	12	24	24

Примечание - При хранении проводят периодический контроль качества: ежемесячно для продукта со сроком годности до 6 мес; не реже одного раза в квартал для продукта со сроком годности более 6 мес.

Сроки годности топленого масла и молочного жира в потребительской упаковке приведены в таблице Таблица

Наименование продукта	Срок годности (сут) при температуре, не более		
	3±2°C	минус 6±3°C	минус 16±2°C
В стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов со съемной крышкой; подарочной и сувенирной упаковке; в полимерных материалах			
Топленое масло	30	60	90
	60 ¹	90 ¹	-
Молочный жир	60	90	120
В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов; жестяных банках			
Топленое масло	60	90	120
	90 ¹	120 ¹	-
Молочный жир	90	120	270

¹ - Срок годности топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола. Срок годности топленого масла и молочного жира, отличающиеся от указанных ГОСТ 32262, может устанавливать изготовитель в установленном порядке с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Транспортирование и хранение топленого масла и молочного жира, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

10 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 6757-96 МАСЛО КАСТОРОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ

Дата введения в действие – 01.01.1997 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на касторовое техническое масло и устанавливает технические условия при изготовлении, реализации и использовании касторового технического масла, предназначенного для применения в химической, полиграфической и других отраслях промышленности.

Классификация В зависимости от способа обработки касторовое техническое масло подразделяют на виды и сорта, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Наименование вида масла	Сорт
Масло касторовое техническое рафинированное отбеленное	-
Масло касторовое техническое рафинированное неотбеленное	Первый; второй
Масло касторовое техническое нерафинированное	-

По органолептическим показателям касторовое техническое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла		
	рафинированного отбеленного	рафинированного неотбеленного	нерафинированного
		сорта	
		первого	второго
Прозрачность	Прозрачное		Прозрачное над осадком.
			Помутнение над осадком не является браковочным фактором
Растворимость в равном объеме 96%-ного этилового спирта	Полная		

По физико-химическим показателям касторовое техническое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для масла			
	рафиниро- ванного отбе- ленного	рафинированного неотбе- ленного		нерафини- рованного
		сорта		
		первого	второго	
Цветное число, мг йода, не более	10	20	30	70
Плотность при 20 °С, г/см		0,947-0,970		
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,6	1,6	3,0	5,0
Массовая доля влаги и летучих ве- ществ, %, не более	0,15	0,15	0,25	0,30
Массовая доля нежировых примесей (отстой по массе), %, не более	Отсутствие			0,2
Условная вязкость:				
при 20 °С, с	200-250			-
при 50 °С, условные градусы, не менее	17,3			-
Температура застывания, °С, не выше	Минус 16			-
Массовая доля золы, %, не более	0,008		0,02	-
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0			
Температура вспышки экстракцион- ного масла в закрытом тигле, °С, не ме- нее	240			
Мыло (качественная проба)	Отсутствие			-
<i>Примечания</i>				
Превышение кислотного числа в касторовом масле, реализуемом по согласованию с потребителем, не является браковочным фактором. Массовая доля влаги и летучих веществ в касторовом рафинированном неотбеленном масле первого сорта, полученном экстракционным способом, не должна превышать 0,25%. Для экстракционного нерафинированного масла при определении цветного числа зеленоватый оттенок не является браковочным фактором				

Транспортирование и хранение Техническое касторовое масло транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, при возможно более полном использовании грузоподъемности транспорта. Пакетирование грузов с техническим касторовым маслом - по ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Касторовое техническое масло должно храниться отдельно по видам и сортам. Бочки с маслом должны храниться в закрытых помещениях. Бочки с маслом при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании - на поддоны, при немеханизированном - на рейки или решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха.

Срок годности и хранения касторового технического масла со дня розлива: рафинированного неотбеленного - 12 мес; рафинированного отбеленного - 18 мес; нерафинированного - 14 сут.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 1128-75
МАСЛО ХЛОПКОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ**

Дата введения в действие – 01.07.1977 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецепты.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рафинированное хлопковое масло, вырабатываемое прессованием или экстракцией хлопковых семян.

Классификация В зависимости от способа обработки и качественных показателей рафинированное хлопковое масло выпускают видов и сортов, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид масла	Сорт
Рафинированное дезодорированное	Высший
То же	Первый
Рафинированное недезодорированное	Высший
То же	Первый
"	Второй

В зависимости от показателей качества рафинированное хлопковое масло подразделяют на: дезодорированное высшего и первого сортов; недезодорированное высшего, первого и второго сортов.

По органолептическим показателям рафинированное хлопковое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла					Метод испытаний
	рафинированного дезодорированного		рафинированного недезодорированного			
	Высшего сорта	Первого сорта	Высшего сорта	Первого сорта	Второго сорта	
Прозрачность	Прозрачное					По ГОСТ 5472
Запах и вкус	Без запаха; вкус обезличенного масла		Свойственный рафинированному хлопковому маслу без постороннего запаха			По ГОСТ 5472
			Без привкуса		Вкус не определяется	

По физико-химическим показателям рафинированное хлопковое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для масла					Метод испытаний
	рафинированного дезодорированного		рафинированного недезодорированного			
	Высшего сорта	Первого сорта	Высшего сорта	Первого сорта	Второго сорта	
Цветность в красных единицах, не более:						По ГОСТ 5477
при 35 желтых	7	10	7	10	-	
при 35-105 желтых	-	-	-	-	16	
Кислотное число, мг КОН, не более	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	По ГОСТ 5476
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	По ГОСТ 11812
Нежировые примеси (отстой по массе), %, не более	Отсутствуют				0,05	По ГОСТ 5481
Мыло (качественная проба)	Отсутствует					По ГОСТ 5480

Йодное число, г J/100 г	101-116					По ГОСТ 5475
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0					По ГОСТ 5479
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	234	232	232	232	232	По ГОСТ 9287

Примечания: Для рафинированного недезодорированного масла первого сорта допускается цветность в красных единицах при 35 желтых не более 12. Показатели "йодное число" и "содержание неомыляемых веществ" определяются изготовителем по требованию потребителя. В дезодорированном масле, предназначенном для промышленной переработки на пищевые продукты, допускается кислотное число 0,3 мг КОН. Содержание нежировых примесей, не превышающее допустимых расхождений между параллельными определениями по ГОСТ 5481, не является браковочным фактором.

Транспортирование и хранение Рафинированное хлопковое масло для розничной торговли выпускают фасованным и нефасованным. Рафинированное дезодорированное масло разливают в бутылки, бутыли, фляги и контейнеры. Рафинированное недезодорированное хлопковое масло разливают в бутылки, бутыли, фляги, контейнеры и бочки. Бутыли с рафинированным хлопковым маслом упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 13358 или ящики картонные по ГОСТ 13516. Рафинированное хлопковое масло, предназначенное для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должно упаковываться по ГОСТ 15846. Рафинированное хлопковое масло, фасованное в бутыли и в бутылки, должно храниться в закрытых затемненных помещениях.

Срок годности и хранения для рафинированного хлопкового масла, фасованного в бутылки, бутыли, фляги и бочки, устанавливается (со дня розлива): для дезодорированного - 3 мес, для недезодорированного - 6 мес.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 8989-73 МАСЛО КОНОПЛЯНОЕ

Дата введения в действие – 01.01.1975 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на конопляное масло, вырабатываемое прессованием или экстракцией семян конопли, предназначенное для пищевых и технических целей.

Классификация В зависимости от способа обработки и показателей качества конопляное масло подразделяют на следующие виды и сорта представленные в таблице 1.

Таблица 1

Вид масла	Сорт
Рафинированное	-
Нерафинированное	Первый
Нерафинированное	Второй

По органолептическим показателям конопляное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла		
	рафинированного	нерафинированного	
		первого сорта	второго сорта
Прозрачность	Прозрачное	Над осадком прозрачное	Над осадком допускается легкое помутнение
Цвет	Зеленый, различной интенсивности		
Запах и вкус	Свойственные конопляному маслу, без постороннего запаха, привкуса и без горечи		Не определяется

По физико-химическим показателям конопляное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для масла		
	рафинированного	нерафинированного	
		первого сорта	второго сорта
Кислотное число, мг, КОН, не более	0,4	2,3	6,0
Влага и летучие вещества, %, не более	0,12	0,15	0,20
Нежировые примеси, %, не более	Отсутствие	0,10	0,15
Фосфоросодержащие вещества, %, не более:			
в пересчете на стеароолеолецитин	То же	0,30	0,80
в пересчете на P ₂ O ₅	"	0,026	0,070
Общая зола, %, не более	0,05	0,05	0,15
Мыло (качественная проба)	Отсутствие	Не определяется	
Йодное число, г/100, не менее	145	145	145
Неомыляемые вещества, %, не более	1,0	1,0	1,1
Температура вспышки (для экстракционных масел), °С, не ниже	225	225	225

Транспортирование и хранение Конопляное масло фасуют массой нетто 500 и 250 г в бутылки из полубелого, обесцвеченного или темно-зеленого стекла по ГОСТ 10117.1 - ГОСТ 10117.2. Бутылки с конопляным маслом упаковывают в дощатые гнездовые ящики по ГОСТ 11354 или в тару из полимерных материалов. Конопляное масло разливают по видам и сортам. Конопляное масло до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны и бочки должно храниться в закрытых баках. Конопляное масло транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Транспортирование конопляного масла пакетами должно проводиться в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 24597. Конопляное масло, расфасованное в бутылки, должно храниться в закрытых помещениях при температуре не выше 18 °С.

Срок годности и хранения конопляного масла, фасованного (со дня выработки): рафинированного - 2 мес; нерафинированного - 4 мес.

14 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 1045-73
ЖИР ЖИВОТНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ**

Дата введения в действие – 01.07.1974 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жир, полученный из любых видов животного непищевого сырья, предназначенный для технических целей.

По органолептическим и физико-химическим показателям технический животный жир должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма жира для			
	первого сорта	второго сорта	третьего сорта	специального
Цвет при температуре 15-20 °С	От матово-белого до желтого с различным оттенком	От матово-белого до светло-коричневого	От матово-белого до темно-коричневого	
Запах	Специфический		Специфический, не допускается запах бензина	
Массовая доля влаги, %, не более	0,50	0,50	1,50	0,50
Кислотное число, мг КОН, не более	10,00	25,00	Не нормируется	15,00
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	0,75	1,00	1,25	Не нормируется
Массовая доля веществ, не растворимых в эфире, %, не более	0,50	1,00	2,00	Не нормируется
Температура застывания жирных кислот, °С, не ниже	38,0	35,0	32,0	Не нормируется
Температура застывания жира, °С, не выше	Не нормируется			14,00
Расслоение, %, не менее	Не нормируется			1,00
Йодное число, г йода на 100 г жира, не менее	Не нормируется			65,0

Примечания: Специальный жир вырабатывают из мездрового жира, получаемого при мездрении свиных шкур на кожсырьевых заводах. Жир третьего сорта, предназначенный для легкой промышленности, изготавливают с кислотным числом не более 50 мг КОН.

Транспортировка и хранение Технический животный жир транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта. При перевозке технического жира в таре в открытых автомашинах его покрывают брезентом.

Срок годности устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 10113-62
МАСЛО РЫЖИКОВОЕ (ТЕХНИЧЕСКОЕ)

Дата введения в действие – 01.01.1963 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецепты.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на масло рыжиковое (техническое)

В зависимости от способа обработки рыжиковое масло подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид масла
Рафинированное
Нерафинированное

По физико-химическим показателям рыжиковое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла	
	рафинированного	нерафинированного
Цвет	Желтый, различной интенсивности	
Прозрачность после отстаивания при 20 °С в течение 24 ч	Прозрачное	Прозрачное над осадком
Кислотное число, мг КОН, не более	0,7	6
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10	0,25
Массовая доля нежировых примесей (отстоя по массе), %, не более	Отсутствие	0,15
Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеолецитин, %, не более	0,20	1,3
Массовая доля золы, %, не более	0,09	0,20
Мыло (качественная проба)	Отсутствие по качественной пробе	-
Йодное число, г J ₂ /100 г	133-155	133-155
Плотность при 20 °С, г/см ³	0,920-0,930	0,920-0,930
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0	1,0
Число омыления	181-190	181-190
Показатель преломления	1,4748-1,4782	1,4748-1,4782
Температура вспышки, °С, не менее	225	225

Транспортирование и хранение Рыжиковое масло транспортируют в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674, принадлежащих грузоотправителям и грузополучателям или находящихся у них в арендном пользовании, автоцистернах по ГОСТ 9218 с плотно закрывающимися люками, в стальных бочках по ГОСТ 6247 и ГОСТ 13950. Тара, применяемая для розлива рыжикового масла, должна быть чистой, сухой и не иметь посторонних запахов. Рыжиковое масло, предназначенное для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должно упаковываться по ГОСТ 15846. Рыжиковое масло перевозят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Рыжиковое масло на предприятии-изготовителе до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны и бочки должно храниться в закрытых баках; у потребителя - в закрытых баках и бочках.

Срок годности устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 8990-59
МАСЛО КУНЖУТНОЕ (СЕЗАМОВОЕ)**

Дата введения в действие – 01.05.1959 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кунжутное (сезамовое) масло, вырабатываемое прессованием предварительно очищенных семян кунжута.

По органолептическим показателям масло кунжутное (сезамовое) должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика масла			
	рафинированного	нерафинированного		
		первого сорта	второго сорта	технического
Запах и вкус	Свойственные кунжутному маслу, без постороннего запаха, вкуса и без горечи			Запах, свойственный кунжутному маслу
Прозрачность после отстаивания при 20 °С в течение 24 ч	Прозрачное	Над отстоем прозрачное		Допускается легкое помутнение

По физико-химическим показателям масло кунжутное (сезамовое) должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для масла			
	рафинированного	нерафинированного		
		первого сорта	второго сорта	технического
Цветность в мг йода, не более	15	15	25	40
Кислотное число в мг КОН, не более	0,4	1,0	2,0	6,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10	0,15	0,20	0,30
Массовая доля нежировых примесей (отстоя по массе), %, не более	Отсутствие	0,1	0,1	0,2
Мыло (качественная проба)	Отсутствие	-	-	-
Йодное число, г J /100 г	103-117	103-117	103-117	103-117
Показатель преломления при 20 °С	1,472-1,476	1,472-1,476	1,472-1,476	1,472-1,476
Плотность при 20 °С, г/см	0,916-0,926	0,916-0,926	0,916-0,926	0,916-0,926
Число омыления, мг КОН, не более	186-195	186-195	186-195	186-195
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,3	1,3	1,3	2,0

Транспортирование и хранение

Кунжутное масло транспортируют в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674, принадлежащих грузоотправителям и грузополучателям или находящихся у них в арендном пользовании, автоцистернах по ГОСТ 9218 с плотно закрывающимися люками, в стальных бочках по ГОСТ 13950. Тара, применяемая для розлива кунжутного масла, должна быть чистой, сухой и не иметь посторонних запахов. Кунжутное масло, предназначенное для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должно упаковываться по ГОСТ 15846. Кунжутное масло перевозят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Кунжутное масло на предприятии-изготовителе до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны и бочки должно храниться в закрытых баках; у потребителя - в закрытых баках и бочках.

Срок годности устанавливает изготовитель.

14 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 28414-89 ЖИРЫ ДЛЯ КУЛИНАРИИ, КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Дата введения в действие – 01.01.1991 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, представляющие собой различные смеси жиров.

Классификация Жиры в зависимости от назначения подразделяют на виды: кулинарные, кондитерские, хлебопекарные. В зависимости от вида устанавливают наименования жира, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид жира	Наименование	
Кулинарные	"Фритюрный"	
	"Украинский"	
	"Белорусский"	
	"Прима"	
	"Новинка"	
	"Восточный"	
Кондитерские	"Маргагуселин"	
	Для вафельных и прохладительных начинок	
	Для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов	
	Твердый	
Хлебопекарные		

По органолептическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

	Характеристика жиров					
	кулинарных		кондитерских			хлебо-пекарных
Наименование показателя	"Фритюрный", "Салорастительное", "Прима", "Новинка"	"Украинский", "Белорусский", "Восточный", "Маргагуселин"	для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов	для вафельных и прохладительных начинок	твердый	жидкий

Вкус и запах	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру, без постороннего привкуса и запаха	Чистый вкус с характерным привкусом добавляемого животного жира, без постороннего привкуса; для "Маргагуселина" характерен привкус жареного лука	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру, без постороннего привкуса и запаха			При вводе ароматизаторов - выраженный аромат, обусловленный вводимым ароматизатором
Цвет	От белого до светло-желтого		От белого до светло-желтого. Допускаются сероватый или кремоватый оттенок при использовании саломаса из хлопкового масла	От белого до светло-желтого. Допускаются сероватый или кремоватый оттенки при использовании саломаса из хлопкового и соевого масел	От белого до кремового	От светло-желтого до желтого
Равномерный по всей массе						
Консистенция при 18 °С	Однородная, твердая, пластичная или мажеобразная		Однородная, твердая, колющаяся	Однородная, твердая. Допускается пластичная	Однородная, твердая, колющаяся	Однородная, подвижная
Прозрачность	Прозрачные в расплавленном состоянии					

Примечания: Для кондитерских и хлебопекарных жиров в незастывшем виде показатели "Цвет" и "Консистенция" должны быть: "Цвет" - от светло-желтого до светло-коричневого;

"Консистенция" - однородная, подвижная. Консистенция жидкого хлебопекарного жира определяется при температуре 16 °С.

По физико-химическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для жиров							
	кулинарных			кондитерских				хлебопекарных
	"Фритюрный"	"Сало растительное"	"Нювинка", "Прима"	"Украинский", "Белорусский", "Восточный", "Маргагуселин"	для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов	для вафельных и прохладительных начинок	твердого	жидкого
Массовая доля жира, %, не менее	99,7							

Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,3							
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,5	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,4	0,8
Температура плавления, °С	31-34	28-34	28-36	26-36	35-36,5	28-32	34-36	На основе саломаса - не выше 17; на основе перети-фицированных жиров - 17-27
Температура застывания, °С	-	-	-	-	Не ниже 29	Не ниже 21	Не ниже 30	Не выше 15
Твердость по Каминскому, г/см	-	-	-	-	При 15 °С: не менее 550	При 15 °С: 150-250	При 20 °С: не менее 850	-
Массовая доля никеля, млн (мг/кг)	0,7							

Примечания:

Допускается твердость кондитерского жира, предназначенного для пищевых концентратов, не менее 450 г/см. Допускается увеличение температуры плавления кулинарных жиров "Украинский", "Белорусский" и "Восточный" до 38 °С при изготовлении их с вводом животных жиров в количестве 20% и более, а также с вводом пальмового стеарина и саломаса с использованием пальмового масла.

Транспортирование и хранение Жиры транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Незастывшие и жидкие жиры транспортируют в приписных специализированных железнодорожных цистернах и автоцистернах по ГОСТ 9218. Допускается транспортирование жиров в открытых транспортных средствах автотранспортом с обязательным укрытием их чистым брезентом или другими материалами. Транспортирование жиров пакетами должно проводиться в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477 и ГОСТ 23285. Жиры должны храниться в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 до плюс 15 °С (твердого кондитерского жира - от минус 20 до плюс 20 °С), постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80%. Не допускается хранение жиров в общих складах вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с жирами при хранении должны быть уложены при механизированном укладывании на поддоны; при немеханизированном - на рейки или решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии 0,5 м от стен. При хранении жиров в ящиках из гофрированного картона на поддонах должно быть уложено по высоте не более 5 ящиков, высота штабеля должна составлять не более 10 ящиков (двух поддонов); при немеханизированном укладывании не более чем в 6 ярусов.

Срок годности устанавливает изготовитель.

14 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 17071-91
МАСЛО СИВУШНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сивушное масло, являющееся побочным продуктом ректификации этилового спирта и представляющее собой смесь спиртов (амиловых, изобутилового, н.пропилового и этилового), воды и в незначительных количествах других органических соединений.

По органолептическим и физико-химическим показателям сивушное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Прозрачная жидкость, не содержащая механических примесей. При взбалтывании в ней не должна образовываться муть
Цвет	От светло-желтого до красно-бурого (до 01.01.94) От светло-желтого до светло-коричневого (с 01.01.94)
Температурный предел перегонки при давлении 101,325 кПа (760 мм рт.ст.), °С, не менее	120,000
Объемная доля сивушного масла, %, не менее	50,000
Плотность при 20 °С, г/см ³ , не более	0,837
Показатель преломления, ПД ₂₀ , не менее	1,395

Транспортирование и хранение

Сивушное масло транспортируют железнодорожным, автомобильным и водным транспортом в соответствии с правилами перевозок опасных грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Герметично укупоренные и опломбированные бочки с сивушным маслом транспортируют в крытых транспортных средствах в пакетированном виде на плоских деревянных поддонах по ГОСТ 9557, размером на 800х1200 мм или по ГОСТ 9078 размером 1000х1200 мм. Средства скрепления груза на поддоне - по ГОСТ 21650. Сивушное масло транспортируют в железнодорожных цистернах и автоцистернах. Загрузочные люки закрывают крышкой с уплотнительной прокладкой и пломбируют металлической пломбой по ГОСТ 18677. Сивушное масло следует хранить в специально оборудованных стальных горизонтальных и вертикальных резервуарах, в крытых складских помещениях или под навесом на специальной прокладке с соблюдением действующих правил хранения огнеопасных и токсичных веществ. Резервуары с сивушным маслом, расположенные вне помещений, должны быть опломбированы. Небольшие количества сивушного масла допускается хранить в чистых стальных бочках по ГОСТ 6247 и ГОСТ 13950*, тщательно закупоренных пробками, опломбированных или опечатанных. Не допускается хранение сивушного масла в стальных оцинкованных или алюминиевых бочках.

14 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 28931-91
ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО**

Дата введения в действие – 01.07.1991 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на заменители масла какао, содержащие не более 2% транс-изомеров жирных кислот и не более 1% жирных кислот с длиной цепи менее C14. Заменители масла какао предназначены для замещения масла какао в шоколадных изделиях в различных соотношениях. Требования настоящей технологической инструкции являются обязательными.

По органолептическим показателям заменители масла какао должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру
Цвет	От белого до кремового, равномерный по всей массе
Консистенция при 18 °С	Однородная, твердая

В зависимости от используемого сырья заменители масла какао подразделяют на два вида: А и Б. По физико-химическим показателям заменители масла какао должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для вида	
	А	Б
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,2	0,2
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,5	0,2
Температура плавления (начала поднятия жира в капилляре), °С, не выше	36	34
Температура застывания, °С, не ниже:		
по Дженсену	25	27
по Жукову	-	20
Время застывания по Жукову, мин, не более	-	120
Перекисное число (1/2 O), ммоль/кг	1,0	1,0
Массовая доля триглицеридов, %:		
C50	50-75	30-50
C52	15-35	10-35
C54	0-10	20-50
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при:		
20 °С	50-70	Не ниже 75
25 °С	-	" " 65
30 °С	-	" " 50
32,5 °С	5-15	" " 15
35 °С	-	Не выше 4
40 °С	0	0
Совместимость с маслом какао, процент заменителя в смеси	До 30	До 50
Массовая концентрация тяжелых металлов, мг/кг, не более:		
свинца (Pb)		0,1
кадмия (Cd)		0,05
меди (Cu)		0,1
цинка (Zn)		5,0
мышьяка (As)		0,1

Транспортирование и хранение Заменители масла какао фасуют в ящики из гофрированного картона. Масса нетто жира должна быть одинакова во всех ящиках данной партии и составлять для каждого ящика от 10 до 20 кг. Перед упаковыванием ящики должны быть выстланы пергаментной бумагой или полимерными пленками, допущенными для непосредственного упаковывания твердых пищевых жиров санитарными органами. Тара, применяемая для упаковывания, должна быть прочной, чистой, сухой и отвечать санитарным требованиям к таре, предназначенной для упаковывания пищевых продуктов. Картонная тара для упаковывания должна применяться только новая. Заменители масла какао транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на этих видах транспорта. Заменители масла какао должны храниться при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение жира в общих складах с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Картонные ящики с жиром при хранении должны быть поставлены на решетки (подтоварники) штабелями с просветами между рядами в два бруска (рейки) на расстоянии 0,5 м от стен в 5-6 ярусов.

В зависимости от температуры воздуха сроки хранения заменителей масла какао устанавливают в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

Температура хранения, °С	Срок хранения, месяцы, для вида		
	без ввода антиокислителей А	с вводом антиокислителей А	Б
От минус 10 до 0	6	9	-
1-4	4	6	2 4
5-10	2	3	1 8
11-15	1	1,5	1 2
При 18	-	-	6

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 8808-2000
МАСЛО КУКУРУЗНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2002 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рафинированное, нерафинированное кукурузное масло и устанавливает технические требования, методы контроля, требования к транспортированию и хранению.

Классификация Кукурузное масло в зависимости от способа обработки, показателей качества и назначения подразделяют на марки, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Марка	Назначение кукурузного масла
Р	Для промышленной переработки с применением рафинации и дезодорации
СК	Для введения в рецептуры саломасов и кулинарных жиров и производства других пищевых продуктов
Д	Для производства продуктов детского и диетического питания
П	Для поставки в торговую сеть и на предприятия общественного питания, а также для производства других пищевых продуктов
<i>Примечание</i> - Дополнительная область использования кукурузного масла определяется потребителем и не является браковочным фактором.	

Показатели потребительской ценности (органолептические и физико-химические) должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика кукурузного масла		
	Рафинированного	Нерафинированного марки Р	
	дезодорированного марок Д и П	недезодорированного марки СК	
Прозрачность	Прозрачное без осадка		Над осадком допускается легкое помутнение
Запах и вкус	Без запаха, вкус обезличенного масла	Свойственные рафинированному кукурузному маслу, без постороннего запаха, привкуса и горечи	Свойственные кукурузному маслу, без постороннего запаха

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для кукурузного масла			
	рафинированного			Нерафини- рованного марки
	дезодорированного марок		недезодиро- ванного марки	
	Д	П	СК	Р
Цветное число, мг йода, не более	18	20	20	100
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,35	0,4	0,6	5,0
Массовая доля фосфорсодержащих ве- ществ, %, не более, в пересчете:				
на стеароолеолецитин	0,05		0,05	1,0
на Р О	0,005		0,005	0,096
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10		0,10	0,20
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	Отсутствие		Отсутствие	0,10
Мыло (качественная проба)	Отсутствие		Отсутствие	Не нормируется
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	234		225	225
Перекисное число, ммоль/кг 0, не более	10		10	10
Примечания				
1 Не является браковочным фактором выпуск по согласованию с потребителем нерафинированного кукурузного масла с кислотным числом не более 8 мг КОН/г (для выработки рафинированного дезодорированного кукурузного масла марки П), а также поставка нерафинированного кукурузного масла марки Р с повышенным кислотным числом для технических целей.				
2 По согласованию с потребителем допускается выпуск масла с массовой долей фосфорсодержащих веществ до 1,2%.				

Транспортирование и хранение Кукурузное масло транспортируют в железнодорожных цистернах с нижним сливом по ГОСТ 10674, в специальных - для перевозки растительных масел - приписных железнодорожных и автоцистернах с плотно закрывающимися люками по ГОСТ 9218 и других транспортных средствах, снабженных трафаретами и надписями в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. При транспортировании открытым автотранспортом бочки, фляги и ящики с фасованным кукурузным маслом должны быть защищены от атмосферных осадков и от солнечных лучей. Отгрузку потребительской тары с фасованным маслом в открытых ящиках согласовывают с потребителем. Железнодорожные и автоцистерны должны соответствовать требованиям, предъявляемым к перевозке и временному хранению рафинированного дез-

одорированного масла, они должны быть тщательно зачищены от остатков ранее хранившегося в них масла, пропарены, вымыты и высушены. Налив рафинированного дезодорированного кукурузного масла в железнодорожные и автоцистерны осуществляют при помощи трубопровода, доходящего до дна цистерны. Перекачку рафинированного дезодорированного кукурузного масла проводят по коммуникациям, предназначенным для данного вида масла. Транспортирование бочек, фляг с маслом, а также ящиков с фасованным кукурузным маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Кукурузное масло до налива в железнодорожные и автоцистерны, а также во фляги и бочки или до розлива в бутылки хранят в закрытых баках. Срок транспортирования и хранения рафинированного дезодорированного масла до розлива в бутылки на предприятии, где отсутствует возможность дезодорации масел, а также до использования в производстве продуктов детского и диетического питания - не более одного месяца. Кукурузное масло в бутылках хранят в закрытых затемненных помещениях, во флягах и бочках - в закрытых помещениях. Хранение кукурузного масла в промышленных условиях осуществляют в соответствии с инструкциями по хранению.

Срок годности устанавливает изготовитель.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 30306-95
МАСЛО ИЗ ПЛОДОВЫХ КОСТОЧЕК И ОРЕХОВ МИНДАЛЯ

Дата введения в действие – 01.01.1997 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция применяют при производстве, реализации и использовании растительного масла, полученного из ядер плодовых косточек и орехов миндаля (далее - масла), предназначенного для пищевых и технических целей.

Виды и сорта масел из плодовых косточек и орехов миндаля в зависимости от вида исходного сырья, способа обработки и показателей качества приведены в таблице 1.

Таблица 1

Масло	Способ обработки	Сорт
Абрикосовое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Вишневое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Персиковое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Сливовое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Миндальное	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Масло-смесь	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта

По органолептическим показателям масло из плодовых косточек и орехов миндаля должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Показатель	Характеристика масла			
	рафинированного	гидратированного	нерафинированного	
			1-го сорта	2-го сорта
Прозрачность	Прозрачное		Не нормируют	
Запах и вкус	Слабый запах и вкус миндаля		Запах, свойственный маслам из пло- довых косточек и орехов миндаля. Вкус не определяют	
Цвет масла:				
абрикосового, пер- сикового и миндаль- ного	Не темнее светло-коричневого		Не темнее темно-желтого	
вишневого, сливо- вого	Не темнее светло-коричневого		Не темнее темно-коричневого	
масла-смеси	Не темнее светло-коричневого		Не темнее коричневого	
Примечание - При выработке масел из ядер сульфитированных косточек не являются браковочным фак- тором следующие характеристики: цвет рафинированного абрикосового и персикового масел "не темнее коричневого", миндального масла "не темнее светло-коричневого", цвет масла-смеси "не темнее коричне- вого"				

По физико-химическим показателям масло из плодовых косточек и орехов миндаля должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Показатель	Норма для масла			
	рафинированного	гидратированного	нерафинированного	
			1-го сорта	2-го сорта
Кислотное число, мг КОН, не более	0,4	2,25	2,25	Не нормируют
Перекисное число, ммоль/кг, 1/2 O, не более	10	10	10	-
Нежировые примеси (отстой по массе), %, не более	Отсутствие		0,05	0,05
Влага и летучие вещества, %, не более	0,10	0,10	0,15	0,15
Фосфорсодержащие вещества, %, не более:				
- в пересчете на стеароолеолецитин	Отсутствие	0,20	0,50	Не нормируют
- в пересчете на P2O5	Отсутствие	0,018	0,045	Не нормируют
Мыло (качественная проба)	Отсутствие	Не нормируют		
Синильная кислота (качественная проба)	Отсутствие			Не нормируют
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	210	210	210	210

Транспортирование и хранение Масло из плодовых косточек и орехов миндаля перевозят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. При транспортировании открытым транспортом ящики с фасованным маслом из плодовых косточек и орехов миндаля должны быть защищены от атмосферных осадков и от солнечных лучей. Отгрузка бутылок с фасованным маслом в открытых ящиках должна быть согласована с потребителем. Железнодорожные цистерны и автоцистерны должны соответствовать требованиям, предъявляемым к перевозке пищевых продуктов. Железнодорожные цистерны и автоцистерны, применяемые для транспортирования или временного хранения масла, предназначенного для пищевых целей, должны быть тщательно зачищены от остатков хранившегося в них масла, пропарены, вымыты и высушены. Транспортирование бочек, фляг с маслом, а также ящиков с фасованным маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Масло из плодовых

косточек и орехов миндаля до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки или до розлива в бутылки должно храниться в закрытых баках. Масло из плодовых косточек и орехов миндаля, расфасованное в бутылки, бутылки и в бочки, должно храниться в затемненных помещениях. Хранение масла из плодовых косточек и орехов миндаля в промышленных условиях осуществляют в соответствии с инструкциями хранящих организаций.

Срок годности устанавливает изготовитель.