

Товароведно-экспертные исследования масла сливочного

Головастов Богдан Юрьевич, III курс, специальность 38.05.02 Таможенное дело, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк

Проблема: масложировая продукция отличается большим разнообразием традиционного и нового ассортимента, и имеет массовый спрос у населения. Достаточно часто скрыто фальсифицируется и обладает рисками недостоверной классификации по Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза. Также, обладает трудностями идентификации при таможенном контроле и нередко требует проведения экспертизы в таможенных целях.

Задачи:

- охарактеризовать выбранные для исследования объекты исследования масла сливочного;
- изучить маркировку конкретных образцов масла сливочного;
- осуществить товароведно-экспертные исследования показателей качества и безопасности масла сливочного;
- дать оценку полученным результатам.

Методы: методы сравнения, анализа, обобщения результатов.

Цель: установление соответствия показателей качества масла сливочного требованиям нормативных документов для документального оформления его перемещения через таможенную границу.

Объект: масло сливочное, которое перемещается через таможенную границу.

Предмет: признаки классификации ассортимента масла сливочного, показатели его качества, параметры маркировки.



Показатели качества масла сливочного определяются по органолептическим и физико-химическим показателям по ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» и ГОСТ 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы

В рамках выпускной квалификационной работы для исследования показателей качества масла сливочного, было отобрано 3 образца масла сливочного, иностранного производства с содержанием массовой доли жира 72,5 %.

Таблица 1 – Краткая характеристика исследуемых образцов масла сливочного

Наименование	Фотоизображение	Торговая марка	Производитель
Масло сливочное «Tereyagi»		«Tereyagi»	Турция, г. Стамбул
Масло сливочное несоленое «Melincue»		«Melincue»	Республика Аргентина, г. Буэнос-Айрес
Масло сливочное несоленое «Zealandia»		«Zealandia»	Новая Зеландия, г. Окленд

Упаковку и маркировку исследовали согласно ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Таблица 2 – Маркировка конкретных образцов масла сливочного

Наименование	Номер образца		
показателя согласно ТР ТС 022/2011	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Наименование продукта	масло сливочное «Tereyagi»	масло сливочное несоленое «Melincue»	масло сливочное несоленое «Zealandia»
Наименование и местонахождение изготовителя	Турция, г. Стамбул	Республика Аргентина, г. Буэнос-Айрес	Новая Зеландия, г. Окленд
Масса нетто и/или объем	180 г	180 г	180 г
Состав продукта	йогурт, сливки из коровьего молока	сливки пастеризованные	сливки пастеризованные
Пищевая ценность	жиры – 72,5 г; белки – 0 г; углеводы – 0 г	жиры – 72,5 г; белки – 0 г; углеводы – 0 г	жиры – 72,5 г; белки – 0 г; углеводы – 0 г
Энергетическая ценность	2720 кДж/660 ккал	2720 кДж/660 ккал	2720 кДж/660 ккал
Срок годности	сут. не более 35 (20), 60 (25) и 120 (30)		
Дата изготовления	15.04.2022	17.03.2022	25.09.2022
Температура хранения	от - 18 °С до - 18 °С	от - 18 °С до - 18 °С	от - 18 °С до - 18 °С
Рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки	от - 4 °С до - 8 °С не более 7 дней	от - 4 °С до - 8 °С не более 7 дней	от - 4 °С до - 8 °С не более 7 дней
Обозначение настоящего стандарта	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Информация о подтверждении стандарта			

Таблица 3 – Результаты оценки органолептических показателей, исследуемых образцов масла сливочного

Наименование показателя	Требования ГОСТ 32261-2013	Номер образца		
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Вкус и запах	выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	умеренно-выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	ярко-выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция и внешний вид	плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	плотная, пластичная и однородная консистенция. Поверхность слабо-блестящая с наличием мелких капелек влаги	плотная, пластичная и однородная консистенция. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид	плотная, пластичная и однородная консистенция. Поверхность матовая с наличием мелких капелек влаги
Цвет	от светлого желтого до желтого, однородный по всей массе	желтый цвет, однородный по всей массе	светло-желтый, однородный по всей массе	желтый цвет, однородный по всей массе

Таблица 4 – Результаты исследования физико-химических показателей, исследуемых образцов масла сливочного

Наименование показателя	Требования ГОСТ 32261-2013	Номер образца		
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Массовая доля жира, %, не менее	72,5 %	72,5 %	72,5 %	72,5 %
Массовая доля влаги, %, не более	25 %	30,6 %	23,4 %	15,5 %
Термоустойчивость	от 0,86 до 1,00 °С включ.	0,7 °С	0,925 °С	0,71 °С
Масса нетто, г	180	180	180	180

Выводы: таким образом, изучив маркировку и упаковку исследуемых образцов масла сливочного было установлено, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». В результате проведенного товароведно-экспертного исследования показателей качества и безопасности масла сливочного, было выявлено, что по органолептическим показателям все образцы соответствуют требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». По физико-химическим показателям, а именно массовой доли влаги, образец № 1 (масло сливочное «Tereyagi») не соответствует ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», так как превышает значение на 5,6 %. По остальным физико-химическим показателям, все исследуемые образцы соответствуют ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».

