

A close-up photograph of a yellow flower, possibly a gerbera, with soft, layered petals. The background is a clear, bright blue sky. The text is overlaid on the left side of the image.

*СПРЕДЫ
И ТОПЛЕННЫЕ СМЕСИ*

- **Спред** (от **англ. *Spread*** — размазывание, растягивание; читается *спрэд*) : эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39%, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 °С, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов, содержащий не более 8% массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат).

- **Топленые смеси:** продукты с массовой долей жира не менее 99%, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел, или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов, содержащие не более 8% массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат).



Спред
растительно-сливочный
пергамент 200 г



Смесь топленая
растительно-жировая
пластиковая ванна 340 г



Смесь топленая
растительно-жировая
ведро 800 г

Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от состава рецептурных компонентов и особенностей технологии:

- **Сливочно-растительный спред:** продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39% до 95% и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50% до 95%.
- **Сливочно-растительная топленая смесь:** продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99% и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов.





Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от состава рецептурных компонентов и особенностей технологии:

- **Растительно-сливочный спред (топленая смесь):** спред (топленая смесь) с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15% до 50%.
- **Растительно-жировой спред (топленая смесь):** спред (топленая смесь), жировая фаза которого состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15%).

Спреды каждой подгруппы могут выпускаться диетического назначения, принадлежность к которым должна быть подтверждена органами здравоохранения Российской Федерации в установленном порядке.







Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от массовой доли жира продукта спреды подразделяются на:

- **Высокожирные спреды** с массовой долей жира от 70% до 95%
- **Среднежирные спреды** с массовой долей жира от 50% до 69,9%
- **Низкожирные спреды** с массовой долей жира от 39% до 49,9%

Классификация и характеристика ассортимента

Наиболее распространенные товарные марки:

"Преображенское" - спред растительно-сливочный;

"Крестьянское застолье" - растительно-сливочный спред;

"Кремлевское" и "Крестьянское" - спред растительно-сливочный;

"Застолье ветлужское" и "Ветлужское" - спред сливочно-растительный;

"Шоколадное" - спред;

"Легкое" - среднежирный спред растительно-сливочный;

"Старокрестьянское" - спред растительно-сливочный;

"Кулебакское" - высокожирный спред растительно-сливочный;

"Славянское" - спред сливочно-растительный, 82% жирности;

"Старославянское" - спред растительно-сливочный, 72% жирности;

"Кремлевское" - спред растительно-сливочный высокожирный, 72,5% жирности;

"Деревенское мягкое" - спред растительно-жировой, 60% жирности.

Потребительские свойства

- **Спреды** прежде всего рекомендованы для диетического питания и питания в целях профилактики. Ведь этот продукт имеет сбалансированный состав; помимо молочных жиров в него входят и растительные, а они включают в себя полиненасыщенные жирные кислоты (линолевая, линоленовая, арахидовая), которые благоприятно влияют на наш организм.
- **Спреды** содержат также каротин (провитамин А), витамин А, витамин Е - альфа-токоферол-ацетат, моноглицериды дистиллированные, моноглицериды мягкие, пектин, соли сорбиновой кислоты (натриевая, калиевая и кальциевая)

Факторы, формирующие качество

Сырье

- Маслом сливочным коровьим можно назвать лишь продукт, изготовленный из натуральных сливок жирностью не ниже 50%. А в спредах используют и сливки, и молоко цельное, и пахту, а также в обязательном порядке растительное масло (это может быть подсолнечное, соевое, арахисовое, пальмовое, кукурузное).
- Допускается добавление витаминов, пищевкусовых добавок, ароматизаторов.

- В то же время спред – не маргарин.

Отличие в том, что в спредах содержание натурального молочного сырья значительно выше, чем в маргарине.

- Так что это новые продукты, имеющие сложный сырьевой состав, молочно-растительные, масложировые компоненты

Факторы, формирующие качество Сырье

Для изготовления спредов и топленых смесей применяют следующее сырье:

- жир молочный;
- масло из коровьего молока (сливочное и топленое);
- сливки из коровьего молока;
- сливки пластические;
- сливки, полученные при сепарировании молочной сыворотки;
- масло подсолнечное;
- масло соевое;
- масло арахисовое;
- масло кукурузное;
- масло рапсовое;
- масло кокосовое;
- масло оливковое;
- масло пальмоядровое;
- масло пальмовое;
- олеин пальмовый;
- стеарин пальмовый;

Факторы, формирующие качество

Сырье

- масло гидрогенизированное рафинированное дезодорированное (саломас рафинированный дезодорированный) для маргариновой продукции;
- жир переэтерифицированный;
- заменители молочного жира;
- смеси растительных жиров;
- жир, полученный методом фракционирования растительных масел и гидрогенизированных масел (саломасов);
- молоко натуральное коровье;
- молоко коровье пастеризованное;
- молоко обезжиренное, полученное при сепарировании коровьего натурального молока;
- молоко сухое обезжиренное;
- молоко сухое цельное;
- пахта;
- пахта сухая;
- закваска бактериальная;
- вода питьевая;
- эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, лецитины и др.).

Факторы, формирующие качество

Сырье

- красители пищевые;
- стабилизаторы консистенции и загустители;
- ванилин;
- ароматизаторы пищевые;
- витамины, поливитаминные премиксы;
- какао-порошок;
- сахар-песок;
- подсластители;
- соль поваренная пищевая, сорт "Экстра";
- кислота лимонная;
- цикорий растворимый;
- пасты натуральные фруктово-ягодные;
- соки плодовые и ягодные концентрированные;
- экстракты плодовые и ягодные натуральные;
- сиропы плодовые и ягодные натуральные;
- кислота сорбиновая и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая);
- кислота бензойная и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая);
- антиокислители.

Факторы, формирующие качество

Сырье

- Все жировое растительное сырье должно использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям документа на соответствующие пищевые масла.



Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

Спреды и топленые смеси изготавливают в фасованном и нефасованном виде.

Спреды и топленые смеси фасуют:

- в виде брусков в алюминиевую кашированную фольгу, ее заменители по нормативным документам, пергамент марок А, Б и В;
- в жесткие стаканчики (коробочки), изготовленные из полимерных материалов, со съемными крышками без укупоривающего материала, герметично укупоренные слоем термосвариваемого материала и имеющие съемную крышку, или герметично укупоренные слоем термосвариваемой фольги (термосвариваемого комбинированного материала, заменяющего ее) без съемной крышки;
- другие упаковочные материалы, разрешенные органами здравоохранения Российской Федерации для упаковывания жировых продуктов и обеспечивающие сохранность продукции.

Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

Фасованные спреды и топленые смеси
упаковывают в:

- ящики из гофрированного картона;
- ящики из фанеры.

Нефасованные спреды и топленые смеси
упаковывают в:

- ящики из гофрированного картона;
- ящики картонные для сливочного масла.



Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

- Возможно использование других видов тары и упаковки по прочностным показателям не ниже установленных в стандарте, и разрешенных органами здравоохранения Российской Федерации, а также обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении.
- Перед упаковыванием спредов и топленых смесей ящики должны быть выстланы упаковочным материалом. Для этой цели используются пергамент марки А, подпергамент, а также полимерные пленки и мешки - вкладыши из полимерных материалов, разрешенных органами и учреждениями Госсанэпидслужбы Российской Федерации для упаковывания жировых продуктов.
- Допускается упаковывать спреды и топленые смеси в потребительской таре в чистые неповрежденные картонные ящики, бывшие в употреблении.

Факторы, сохраняющие качество

Маркировка

- Маркировка каждой единицы потребительской и транспортной упаковки спреда или топленой смеси должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации.
- На каждую единицу транспортной упаковки наносят манипуляционные знаки **"Беречь от солнечных лучей"**, **"Беречь от влаги"**, **"Хрупкое, осторожно"** (для продукции, упакованной в тару из полимерных материалов)

Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Температура спредов и топленых смесей при реализации с предприятий должна быть:

- для сливочно-растительных спредов и топленых смесей, упакованных монолитом, - не выше 10 °С; упакованных в потребительскую тару, - не выше 5 °С;
- для растительно-сливочных и растительно-жировых спредов и топленых смесей - не выше 10 °С.

Спреды и топленые смеси должны храниться при температуре:

- не более 6 °С - сливочно-растительные спреды и топленые смеси;
- не более 15 °С - растительно-сливочные, растительно-жировые спреды и топленые смеси.

Нижний допустимый предел отрицательных температур хранения устанавливает изготовитель в зависимости от состава продукта.

Не допускается хранение спредов и топленых смесей вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Факторы, сохраняющие качество

Хранение

- Ящики со спредами и топлеными смесями при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании - на поддоны, при немеханизированном - на решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха, на расстоянии 0,5 м от стен.
- Изготовитель гарантирует соответствие спредов и топленых смесей требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.
- **Сроки годности спредов и топленых смесей** устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал нормативному правовому акту.
- **Срок годности на продукт конкретного наименования** приводится в нормативных и технических документах.

