



Перечень

стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза

"Технический регламент на масложировую продукцию"
(ТР ТС 024/2011)

и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования
(утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883)

(в редакции Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 10 мая 2016 г. N 40)

№ п/п	Элементы технического регламента Таможенного союза	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4	5
1	статья 2	ГОСТ Р 50456-92 (ИСО 662-80)	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ	
2		СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
3		СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
4		СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
5		СТБ ISO 23275-1-2009	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла	
6		СТБ ISO 23275-2-2009	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла	
7		СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
8		СТ РК ИСО 662-2008	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих	

			веществ	
9		СТ РК ISO 15303-2012	Жиры и масла животные и растительные. Определение и идентификация летучих органических загрязняющих примесей методом газовой хроматографии	
10		ГОСТ 976-81	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	
11		ГОСТ 5479-64	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ	
12		ГОСТ 5481-2014	Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя	
13		ГОСТ 11812-66	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ	
14		ГОСТ 18848-73	Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения	
15		ГОСТ 28928-91	Заменители масла какао. Метод определения состава триглицеридов	
16		ГОСТ 28930-91	Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао	
17		ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
18		ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
19		ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
20		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	

21		ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
22		ГОСТ 31753-2012	Масла растительные. Методы определения фосфорсодержащих веществ	
23		ГОСТ 31757-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса	
24		ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний	
25		ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
26		ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
27		разделы 6 и 7 ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
28		СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля	
29		СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2009)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
30		разделы 6 и 7 СТБ 2016-2009	Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреды. Общие технические условия	
31	статья 5	СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
32		СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
33		СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
34		СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
35		СТ РК ИСО	Анализ мыла. Определение	

	685-2007	общего содержания щелочей и общего содержания жировых веществ	
36	СТ РК ИСО 2096-2008	Глицерин технический. Методы отбора проб	
37	СТ РК ISO 8292-1-2012	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерного магнитного резонанса. Часть 1. Прямой метод	
38	СТ РК ISO 8292-2-2012	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерного магнитного резонанса. Часть 2. Косвенный метод	
39	ГОСТ 790-89	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы выполнения измерения	
40	ГОСТ 976-81	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	
41	ГОСТ 5487-50	Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло	
42	ГОСТ 5488-50	Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло	
43	ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний	
44	ГОСТ 28928-91	Заменители масла какао. Метод определения состава триглицеридов	
45	ГОСТ 28930-91	Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао	
46	ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
47	ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
48	ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение	

			методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
49		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
50		ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
51		ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний	
52		ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
53		ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
54		разделы 6 и 7 ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
55		СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля	
56		СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
57		разделы 6 и 7 СТБ 2016-2009	Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреды. Общие технические условия	
58	статья 8	ГОСТ ИСО 21569-2009	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот	
59		ГОСТ ИСО 21572-2009	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов.	

			Методы, основанные на протеине	
60		ГОСТ 30984-2002 (ИСО 6463:1982)	Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии	
61		СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
62		СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
63		СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
64		СТБ ИСО 15304-2007	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии	
65		СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
66		СТ РК ИСО 24276-2010	Продукты пищевые. Методы выявления генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения	
67		ГОСТ 976-81	Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	
68		ГОСТ 18848-73	Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения	
69		ГОСТ 30417-96	Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е	
70		ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
71		ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой	

			хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
72		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
73		ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
74		ГОСТ 31754-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли транс изомеров жирных кислот	
75		ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
76		ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
77		разделы 6 и 7 ГОСТ Р 52100-2003	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия	
78		ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
79		ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа	
80		ГОСТ Р 53214-2008	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения	
81		ГОСТ Р 54657-2011	Эквиваленты масла какао, улучшит ели масла какао SOS-типа, заменители масла	

			какао POP-типа. Определение массовой доли твердых триглицеридов	
82		СТБ 1889-2008 (ГОСТ Р 52179-2003)	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, спреда. Правила приемки и методы контроля	
83		СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
84		разделы 6 и 7 СТБ 2016-2009	Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреда. Общие технические условия	
85		СТБ ГОСТ Р 52173-2005	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
86		СТБ ГОСТ Р 52174-2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа	
87		СТРК 1345-2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа	
88		СТРК 1346-2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
89	статья 9	СТ РК ИСО 685-2007	Анализ мыла. Определение общего содержания щелочей и общего содержания жировых веществ	
90		СТ РК ИСО 2096-2008	Глицерин технический. Методы отбора проб	
91		ГОСТ 790-89	Мыло хозяйственное твердое и	

			мыло туалетное. Правила приемки и методы выполнения измерения	
92		ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний	
93	приложение 1	ГОСТ ISO 3960-2013	Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Иодометрическое (визуальное) определение по конечной точке	
94		ГОСТ Р 50457-92 (ИСО 660-83)	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности	
95		СТБ ISO 661-2008	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
96		СТБ ISO 5555-2009	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб	
97		СТБ ИСО 15304-2007	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии	
98		СТ РК ИСО 660-2011	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности	
99		СТ РК ИСО 661-2009	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы	
100		пункты 4.17 и 4.18 ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний	
101		ГОСТ 26593-85	Масла растительные. Метод измерения перекисного числа	
102		ГОСТ 30089-93	Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты	
103		пункт 6.21 ГОСТ 30306-95	Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия	
104		ГОСТ 31754-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот	
105		ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний	

106		ГОСТ 31933-2012	Масла растительные. Методы определения кислотного числа	
107		ГОСТ 32123-2013	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бенз(а)пирена. Метод с применением высокоразрешающей жидкостной хроматографии с обратной фазой	
108		ГОСТ 32190-2013	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
109		ГОСТ Р 51487-99	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа	
110		ГОСТ Р 51650-2000	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена	
111		ГОСТ Р 54657-2011	Эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа. Определение массовой доли твердых триглицеридов	
112		СТБ 1036-97	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности	
113		СТБ 1939-2009 (ГОСТ Р 52062-2003)	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб	
114		СТБ ГОСТ Р 51487-2001	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа	
115	приложение 2	ГОСТ ISO 7218-2011	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	применяется до 01.01.2018
116		ГОСТ ISO 7218-2015	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	
117		ГОСТ ISO 21527-1-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых	

			грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95	
118		СТБ ISO 7218-2010	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований	применяется до 01.01.2018
119		ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>	
120		ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>	
121		ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	
122	приложение 3	СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
123		СТ РК ИСО 660-2011	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности	
124		ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
125		ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
126		ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
127		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах	

			триглицеридов	
128		ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
129	приложение 4	СТБ ИСО 5509-2007	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот	
130		ГОСТ 5487-50	Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло	
131		ГОСТ 5488-50	Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло	
132		ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава	
133		ГОСТ 30623-98	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации	
134		ГОСТ 31663-2012	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот	
135		ГОСТ 31664-2012	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов	
136		ГОСТ 31665-2012	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот	
137	приложение 5	СТ РК ИСО 685-2007	Анализ мыла. Определение общего содержания щелочей и общего содержания жировых веществ	
138		СТ РК ИСО 2096-2008	Глицерин технический. Методы отбора проб	
139		ГОСТ 790-89	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы выполнения измерения	
140		ГОСТ 7482-96	Глицерин. Правила приемки и методы испытаний.	

