

**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  
(ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ**

№ п/п	Элементы технического регламента	Обозначение стандарта. Информация об изменении	Наименование стандарта
1.	Статья 2, 5, 8, 9, Приложение 1	СТБ ISO 5555	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб
		ГОСТ Р 52062	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб
		СТБ 1939	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб
2.	Статья 2, 5, 8, 9, Приложение 1	СТБ ISO 661	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка исследуемой пробы
3.	Статья 2, 8	ГОСТ 18848	Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения
4.	Пункт 1) части 3 статьи 2, Статья 5, Приложения 3, 4	ГОСТ 30623	Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации
5.	Пункт 1) части 3 статьи 2	ГОСТ 5479	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ
6.	Пункт 1) части 3 статьи 2	ГОСТ 5481	Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя
7.	Пункт 1) части 3 статьи 2	ГОСТ 7824	Масла растительные. Методы определения массовой доли фосфоросодержащих веществ
		ГОСТ Р 52676	Масла растительные. Методы определения фосфоросодержащих веществ
8.	Пункт 14), 15), 16), 17) части 3 статьи 2, Статья 5, Подпункт б) пункта 4) части 9 статьи 8	ГОСТ 976	Маргарин жиры для кулинарии кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний



		ГОСТ Р 52179	Маргарины жиры для кулинарии кондитерской хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля
		СТБ 1889	Маргарины жиры для кулинарии кондитерской хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля
9.	Пункт 18), 19), 20), 21), 22), 23) части 3 статьи 2, Статья 5, Подпункт б), подпункт в) пункта 4) части 9 статьи 8	ГОСТ Р 52100	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия
		СТБ 2016	Продукты масложировые пищевые. Маргарины и спреды. Общие технические условия
10.	Пункт 26), 27), 28) части 3 статьи 2, Статья 5	ГОСТ 28928	Заменители масла какао определения состава триглицеридов
		ГОСТ 28930	Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао
11.	Пункт 32), 33) части 3 статьи 2 Статья 5 Приложение 1	ГОСТ 30004.2	Майонезы. Правила приемки и методы испытаний
		ГОСТ Р 53595	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний
12.	Пункт 1) части 3 статьи 2	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662)	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ
		СТ РК ИСО 662	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ
		ГОСТ 11812	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ
13.	Пункт 25) части 3 статьи 2	ГОСТ Р 53158	Масла растительные жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса
14.	Пункт 26) части 3 статьи 2	СТБ ISO 23275-1	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла
		СТБ ISO 23275-2	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла

15.	Пункт 25), 26), 27, 28, 29, 30 части 3 статьи 2, Статья 5, Подпункт г) пункта 3) части 9 и пункт 5) части 10 статьи 8, Приложение 3, 4	СТБ ISO 5509	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот
		ГОСТ 30418	Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава
		ГОСТ Р 51483	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме
		ГОСТ Р 51484	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов
		ГОСТ Р 51486	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
16.	Статья 5, Статья 9, Приложение 5	ГОСТ 790	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методики выполнения измерения
17.	Статья 5, Приложение 4	ГОСТ 5487	Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло
18.	Статья 5, Приложение 4	ГОСТ 5488	Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло
19.	Статья 5, Приложение 5	ГОСТ 7482	Глицерин. Правила приемки и методы испытания
20.	Подпункт г) пункта 3) части 9 и пункт 5) части 10 статьи 8, Приложение 1	СТБ ИСО 15304	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии
		ГОСТ Р 52677	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот
21.	Пункт 2 части 9 и пункт 4 части 10 статьи 8	ГОСТ 30417	Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е
22.	Пункт 2 части 9 и пункт 4 части 10 статьи 8	СТБ II ISO 21572	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

	СТБ П ISO 21569	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот
	ГОСТ Р 52174	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
	ГОСТ Р 52173	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
	ГОСТ Р 53214	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения
	СТБ ГОСТ Р 52173	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
	СТБ ГОСТ Р 52174	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
	СК РК 1346	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

		СК РК 1345	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
23.	Приложение 1	СТБ 1036	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности
24.	Приложение 1	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660)	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности
		ГОСТ 5476	Масла растительные. Методы определения кислотного числа
25.	Приложение 1	ГОСТ 26593	Масла растительные. Метод измерения перекисного числа
		ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа
		СТБ ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа
26.	Приложение 1	ГОСТ 30089	Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты
27.	Приложение 1	ГОСТ Р 51650	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена
		СТБ ГОСТ Р 51650	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бензопирена
28.	Приложение 2	ГОСТ Р ИСО 7218	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
		СТБ ISO 7218	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований
		ГОСТ Р ИСО 21527-1	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

	ГОСТ 30726	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>
	ГОСТ Р 52815	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>
	ГОСТ Р 52816	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

		ГОСТ Р 52179	Маргарины жиры для кулинарии кондитерской хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля
		СТБ 1889	Маргарины жиры для кулинарии кондитерской хлебопекарной и молочной промышленности, спреды. Правила приемки и методы контроля
9.	Пункт 18), 19), 20), 21), 22), 23) части 3 статьи 2, Статья 5, Подпункт б), подпункт в) пункта 4) части 9 статьи 8	ГОСТ Р 52100	Спреды и смеси топленые. Общие технические условия
		СТБ 2016	Продукты масложировые пищевые. Маргарины и спреды. Общие технические условия
10.	Пункт 26), 27), 28) части 3 статьи 2, Статья 5	ГОСТ 28928	Заменители масла какао определения состава триглицеридов
		ГОСТ 28930	Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао
11.	Пункт 32), 33) части 3 статьи 2 Статья 5 Приложение 1	ГОСТ 30004.2	Майонезы. Правила приемки и методы испытаний
		ГОСТ Р 53595	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний
12.	Пункт 1) части 3 статьи 2	ГОСТ Р 50456 (ИСО 662)	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ
		СТ РК ИСО 662	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ
		ГОСТ 11812	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ
13.	Пункт 25) части 3 статьи 2	ГОСТ Р 53158	Масла растительные жиры животные и продукты их переработки. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерно-магнитного резонанса
14.	Пункт 26) части 3 статьи 2	СТБ ISO 23275-1	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла
		СТБ ISO 23275-2	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла

15.	Пункт 25), 26), 27, 28, 29, 30 части 3 статьи 2, Статья 5, Подпункт г) пункта 3) части 9 и пункт 5) части 10 статьи 8, Приложение 3, 4	СТБ ISO 5509	Жиры и масла животные и растительные. Методики получения метиловых эфиров жирных кислот
		ГОСТ 30418	Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава
		ГОСТ Р 51483	Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме
		ГОСТ Р 51484	Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов
		ГОСТ Р 51486	Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
16.	Статья 5, Статья 9, Приложение 5	ГОСТ 790	Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методики выполнения измерения
17.	Статья 5, Приложение 4	ГОСТ 5487	Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло
18.	Статья 5, Приложение 4	ГОСТ 5488	Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло
19.	Статья 5, Приложение 5	ГОСТ 7482	Глицерин. Правила приемки и методы испытания
20.	Подпункт г) пункта 3) части 9 и пункт 5) части 10 статьи 8, Приложение 1	СТБ ИСО 15304	Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания трансизомеров жирных кислот в растительных жирах и маслах методом газовой хроматографии
		ГОСТ Р 52677	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот
21.	Пункт 2 части 9 и пункт 4 части 10 статьи 8	ГОСТ 30417	Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е
22.	Пункт 2 части 9 и пункт 4 части 10 статьи 8	СТБ II ISO 21572	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот



	СТБ П ISO 21569	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот
	ГОСТ Р 52174	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
	ГОСТ Р 52173	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
	ГОСТ Р 53214	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения
	СТБ ГОСТ Р 52173	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
	СТБ ГОСТ Р 52174	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
	СК РК 1346	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

		СК РК 1345	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
23.	Приложение 1	СТБ 1036	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности
24.	Приложение 1	ГОСТ Р 50457 (ИСО 660)	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности
		ГОСТ 5476	Масла растительные. Методы определения кислотного числа
25.	Приложение 1	ГОСТ 26593	Масла растительные. Метод измерения перекисного числа
		ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа
		СТБ ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа
26.	Приложение 1	ГОСТ 30089	Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты
27.	Приложение 1	ГОСТ Р 51650	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена
		СТБ ГОСТ Р 51650	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бензопирена
28.	Приложение 2	ГОСТ Р ИСО 7218	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
		СТБ ISO 7218	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований
		ГОСТ Р ИСО 21527-1	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

	ГОСТ 30726	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>
	ГОСТ Р 52815	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>
	ГОСТ Р 52816	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)