

Поправка к ГОСТ Р 52179—2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Первый абзац	Настоящий стандарт распространяется на маргарины, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, и устанавливает правила приемки и методы:	Настоящий стандарт распространяется на маргарины, сливочно-растительные спреды и сливочно-растительные топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, и устанавливает правила приемки и методы:
Пункт 5.2	Органолептические методы контроля маргарина и жира	Органолептические методы контроля маргарина, сливочно-растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси и жира
Пункт 5.2.1. Первый абзац	Цвет твердого маргарина или жира	Цвет твердого маргарина или сливочно-растительного спреда, или сливочно-топленой смеси, или жира
Пункт 5.2.2	Запах и вкус твердого маргарина и жира	Запах и вкус твердого маргарина, сливочно-растительного спреда, сливочно-топленой смеси и жира
Пункт 5.2.3	Консистенцию твердого маргарина или жира определяют	Консистенцию твердого маргарина или сливочно-растительного спреда, или сливочно-топленой смеси, или жира определяют

(Продолжение на с. 88)

Окончание

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.2.3	пробы нефасованного маргарина или жира.	пробы нефасованного маргарина или сливочно-растительного спреда, или сливочно-топленной смеси, или жира.
Пункты 5.11, 5.12, 5.13	Определение массовой доли жира в маргарине	Определение массовой доли жира в маргарине или в сливочно-растительном спреде, или в сливочно-топленной смеси
Пункт 5.14	Определение массовой доли жира в жирах	Определение массовой доли жира в жирах или в сливочно-растительном спреде, или в сливочно-топленной смеси

(ИУС № 8 2009 г.)