

# АТТЕСТАЦИОННАЯ РАБОТА

по программе профессиональной переподготовки  
«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

на тему:

«Важнейшие группы экспертиз»

An advertisement for a website. It features a woman with short brown hair, wearing a red tank top and blue jeans, sitting on the floor with her legs crossed. She is holding a book above her head with both hands. There are two stacks of books on the floor, one to her left and one to her right. The background is a gradient of purple and blue. The text is in Russian and includes the website address and a promotional message.

**[www.diplomstudent.net](http://www.diplomstudent.net)**  
**Дипломные  
работы  
на заказ**  
**от автора  
без предоплаты**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ И ЕЕ КЛАССИФИКАЦИЯ...	6
1.1. Общая характеристика понятия «Экспертиза» и ее составляющих .....	6
1.2. Важнейшие группы экспертиз .....	8
1.2.1 Товарная экспертиза .....	8
1.2.2. Бухгалтерская экспертиза.....	11
1.2.3 Судебная экспертиза .....	14
1.2.4 Юридическая экспертиза.....	18
1.2.5.Технологическая экспертиза.....	21
1.2.6.Экологическая экспертиза.....	22
2.ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ	27
2.1. Товароведная характеристика масложировой продукции .....	27
2.2.Товарная экспертиза качества жиров животного происхождения .....	43
2.2.1.Экспертиза качества сливочного масла органолептическим методом.....	43
2.2.2.Экспертиза качества масла социологическим методом.....	47
2.2.3.Экспертиза качества сливочного масла расчетными методами.....	48
2.2.3.1.Метод определения массовой доли влаги сливочного масла.....	48
2.2.3.2. Метод определения жира сливочного масла.....	51
2.3. Экспертиза качества жиров растительного происхождения .....	52
2.3.1.Оценка качества растительных масел органолептическим методом .....	53
2.3.2.Оценка маркировки растительных масел .....	53
2.3.3.Экспертиза качества растительных масел измерительным методом .....	54
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	61
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	64
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	71

## ВВЕДЕНИЕ

Актуальность выбранной темы исследования «Важнейшие группы экспертиз» продиктована тем, что сегодня в условиях рыночных отношений, когда товар стал основополагающим объектом коммерческой деятельности, экспертная деятельность является широко распространенной, и знать, какие виды экспертиз существуют, - представляется ценным для каждого из нас. Более того, в обыденном сознании экспертиза связана с исследованием и оценкой товаров народного потребления и высказыванием в средствах массовой информации некоторых утверждений о том, что какие-либо товары - хорошие, а другие - плохие. Причем в этом случае под словом «товар» понимаются не только вещные свойства, но и процессы (работы, услуги).

В зависимости от области профессиональной деятельности различают следующие важнейшие группы экспертизы: торговая, товароведная, технологическая, судебная, юридическая, медицинская, бухгалтерская (аудиторская), экологическая и др. Но в представленной работе будут рассмотрены несколько важнейших групп экспертиз, а именно: товарная, судебная, технологическая, бухгалтерская и юридическая. Целью работы является детальное изучение самого понятия «экспертиза» и существующих ее видов, а также проведение товарной экспертизы на примере однородных групп товаров. В связи с указанной целью, задачами работы является: дать теоретическое обоснование понятия «экспертиза» и всем ее составляющим; провести оценку товарной экспертизы на примере масложировой продукции. Объектом исследования являются жиры и масла животного и растительного происхождения. Предмет исследования - показатели качества жиров животного и растительного происхождения.

Число показателей качества и безопасности масложировой продукции, подлежащих контролю, постоянно расширяется. Это обусловлено расширением номенклатуры продукции, ужесточением требований к ней, необходимостью учитывать нормативные требования реальных или потенциальных стран

импортеров. Предприятиям масложировой отрасли необходимо быть готовыми к освоению новых методов контроля, обеспечению заложенных в них норм точности, а также понимать общие тенденции совершенствования выполнения измерений. Опыт практической работы по сертификации масложировой продукции показал, что сегодня на потребительском рынке России достаточно сложно купить продукцию, соответствующую своему наименованию.

Для определения показателей качества в товароведении применяют различные методы, которые основываются на правилах применения определенных принципов и средств испытаний. К средствам испытаний могут относиться техническое устройство, вещество и/или материал для проведения испытаний. Выбор метода определяется с учетом целей, задач и условий оценки значений показателей качества. Результаты должны быть обоснованными и воспроизводимыми данным или другим приемлемым методом. Выбранный метод должен обеспечить оценку показателей качества с необходимой точностью и полнотой.

В настоящее время в связи с развитием новых технологий оценки качества масложировой продукции, все наибольшую актуальность приобретает замена старого лабораторного оборудования на более новое совершенное; и необходимостью введения новых методов оценки качества масложировой продукции.

Аттестационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованных источников и приложений. Первая глава является теоретической, в ней представлены понятие и классификация различных видов экспертиз, в частности: товарная, бухгалтерская, судебная, юридическая и технологическая экспертиза. Вторая глава является экспериментальной, в ней представлена товарная экспертиза на примере масложировой продукции.

Информационной базой исследования послужили учебные пособия, научные статьи и нормативно правовые акты. Проблематикой исследования экспертиз, в том числе и товарной экспертизы занимались множество авторов, наиболее известными из них являются: Базарова В.И., Бровко О.П., Вукс Г.А. ,

Горбунева В.В., Коробкина З. В., Красовский П. А., Ковалев А. И., Николаева М. А., Пилипенко Т. В., Путилина Т.И., Родина Т. Г., Сирижов С. Г., Тимофеева В. А., Теплов В.И., Чечеткина Н.М. и другие.

# 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ И ЕЕ КЛАССИФИКАЦИЯ

## 1.1. Общая характеристика понятия «Экспертиза» и ее составляющих

Сегодня под понятием «экспертиза» принято понимать исследование какого-либо вопроса, осуществляемое с соблюдением определенных правовых норм и требующего специальных знаний, с представлением мотивированного заключения, которому закон придает значение источника доказательств или, говоря иначе, - средства доказывания. Необходимо отметить, что понятие «экспертиза» всегда рассматривается в совокупности с другими предметами, так как сама экспертная деятельность не имеет смысла без предмета, подлежащего экспертизе. Экспертиза как специальный вид деятельности состоит из следующих компонентов: субъект, объект, критерии, методы, процедура и результат.

Субъект экспертизы - это эксперт или группа экспертов, которым поручается проведение экспертизы. Это специалисты, которые владеют профессиональными знаниями в области науки, техники и искусства, не зависимые от заинтересованных сторон, приглашаемые для исследования вопросов, решение которых требует специальных знаний. Группа экспертов - группа квалифицированных специалистов, выполняющих исследование. Структура экспертной группы определяется профессиональным составом и числом экспертов. Объектом экспертизы являются потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с потребителем в процессе эксплуатации (потребления).

В зависимости от вида товара, целей и глубины исследования некоторые свойства могут быть выделены в самостоятельные группы (например, безопасность, безвредность). Критерии, используемые в экспертной оценке, могут быть общими и конкретными. Так, например, общие критерии - это сложившиеся в обществе ценностные представления, ориентации и нормы, руководствуясь которыми, эксперты судят о потребительских свойствах товара. А конкретные критерии - это реальные требования к качеству товара, которые

зафиксированы в нормативно-технической документации. Вообще эксперты могут учитывать не только один, но также и несколько разных критериев для более глубокого исследования товаров. Эксперты, проводя экспертизу, используют разнообразные методы: физико-технические, химические, биологические, математические и т.д., а также, порой, проводят исследования с применением сложных современных приборов и технических средств.

Сама процедура проведения экспертизы складывается из последовательно сменяющих друг друга определенных операций, содержание которых определяется целями экспертизы и особенностями объекта экспертизы. В общем и целом все основные операции процедуры экспертизы можно разделить на три этапа: подготовительный (создание экспертной группы и формирование целей экспертизы); основной (исследования, выполняемые экспертами); заключительный (обработка результатов, их анализ, оценка и оформление экспертного заключения). Результатом экспертизы является оформление в письменном виде заключения, в котором приводится оценка потребительских свойств товаров.

Экспертная оценка – это совокупность операций по выбору характеристик товаров на соответствие их установленным требованиям. Итоговая оценка экспертной группы базируется на обобщении заключений экспертов, согласовании общей оценки с каждым экспертом и утверждении ее организатором экспертной группы. Заключение эксперта состоит из трех частей – вводной, исследовательской и выводов. Иногда выделяется еще четвертая часть - синтезирующая. Экспертное заключение всегда подписывает эксперт.

Экспертиза проводится в основном в специальных учреждениях: Торговой палате, Бюро товарных экспертиз, Бюро технических экспертиз, Центре независимой экспертизы, государственных институтах, специальных лабораториях (испытательных лабораториях пищевых продуктов, сырья и материалов).

Эксперты в своей работе руководствуются инструкциями о порядке проведения экспертиз экспертами, ГОСТами, техническими условиями,

образцами и эталонами продукции, которую можно классифицировать по ряду признаков: по объёму анализа и срокам проведения, по цели и задачам проведения, по этапам жизненного цикла продукции. Эксперты отличаются от специалистов правами, обязанностями и ответственностью. Аккредитованные эксперты должны иметь сертификаты или свидетельства аккредитации и периодически проходить повышение квалификации раз в 3-4 года в Системе сертификации.

## 1.2. Важнейшие группы экспертиз

### 1.2.1 Товарная экспертиза

Товарная экспертиза чаще всего проводится в целях определения уровня качества товара по потребительским свойствам или по уровню дефектности; выявлению причин образования дефектов или процента снижения качества по наличию дефектов; проверки соответствия поступившей партии материала условиям контракта/договора по количеству, качеству, идентификации товара и т.д.

В зависимости от цели проведения выделяют следующие виды товарной экспертизы: контрактные (по выполнению условий контракта/договора); таможенные (для таможенных целей); страховые (для страховых компаний), заключающиеся в оценке причиненного страхователю ущерба в стоимостном выражении с учетом потери качества при наступлении страхового события (страхового случая): стихийного бедствия, пожара, аварии систем отопления, хищения имущества или его повреждения и т.д.; банковские (для банков), заключающиеся в определении качества и ориентировочной стоимости имущества, передаваемого под залог (заклад), с учетом уровня качества, сезонности, срока службы (годности) и др.; консультационные, предполагающие экспертизу, констатирующую причины образования дефектов товара, поврежденного при хранении, и др.; потребительские, предполагающие экспертизу качества товара, бывшего в употреблении, по определению причин

дефектов или процента снижения качества из-за дефектов; оценочные экспертизы, заключающиеся в: экспертной оценке количества, качества и цены товара с учетом уровня качества, гарантийного срока, срока службы (годности); определении ориентировочной цены товара с учетом его фактического качества и др.

Товарная экспертиза - оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом. При проведении экспертизы могут оцениваться все основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная или только их части. Для проведения товарной экспертизы экспертная группа может быть создана с целью выполнения отдельных операций оценки качества товаров или выполнения всех оценочных операций, завершающихся получением комплексной оценки качества товаров.

Экспертная оценка - совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик товаров или других объектов, определению их действительных значений и подтверждению экспертами соответствия их установленным требованиям и/или товарной информации. При экспертной оценке требования к характеристикам товаров или иных объектов могут устанавливаться не только нормативными документами, но и экспертами. При этом под товарной информацией следует понимать сведения, указанные на маркировке, в товарно-сопроводительных документах или других источниках информации (нормативных, технических документах, учебной, научной, справочной литературе и т. д.). Экспертной оценке могут подвергаться единичные экземпляры, упакованные единицы товаров, а также товарные партии. Наиболее часто проводится товарная экспертиза именно товарных партий, которые определяются как совокупность единичных экземпляров или упаковочных, объединенных общностью признаков: временем выработки, общностью сырья, производства, едиными транспортными средствами.

Что необходимо для проведения экспертизы?

-если Вы хотите провести товарную экспертизу, Вам необходимо определиться с какой целью она будет проведена, какой Вы хотите получить итог, и где дальше он будет применен;

-наряду с образцами, эксперты у Вас запрашивают всю необходимую по исследуемой продукции документацию: договоры купли-продажи, чеки, спецификации, сертификаты качества и безопасности производителя, сертификаты происхождения, состав и техническое описание объекта и т. д.

Потребитель, которому продан товар ненадлежащего качества, вправе требовать от продавца заменить его на новый, качественный. Сделать это можно, если недостаток обнаружен в течение гарантийного срока. Если же гарантийный срок не установлен, то в течение двух лет. Очень часто возникает спор о причинах возникновения недостатков, дескать, покупатель виноват сам. В этом случае, согласно закону, продавец обязан провести экспертизу качества товара за свой счет. Но это мало кто делает. Обычно экспертизу проводят, если речь идет об очень дорогом товаре. В таком случае или в любом другом, Вы можете обратиться в отдел экспертизы для проведения независимой экспертизы и получения экспертного заключения, которое будет предъявлено продавцу, а также и в суде.

Для определения сроков и стоимости работ по товарной экспертизе, Вам необходимо предоставить для нас следующую информацию: цель проведения экспертизы; местонахождение товара; опись объектов и их количество; имеющаяся документация на объект товарной экспертизы (наименование, дата производства, дата покупки, страна, фирма-изготовитель, первоначальная стоимость, сертификаты качества и безопасности производителя товара, сертификаты происхождения товара, состав и техническое описание продукции и т.д.); сроки проведения экспертизы и желаемую дату получения отчета (в рабочих днях); условия работы экспертов; дату выезда на объект; количество экземпляров отчета, которое Вам необходимо (обычно один); реквизиты Заказчика экспертизы для подготовки договора, или паспортные данные для оформления заявки;

В результате проведения экспертизы Вы получаете отчет, в котором присутствуют: описание заявленного объекта и его основных характеристик и дефектов; фотофиксация объекта (его недостатков, дефектов, повреждений, возникших по тем или иным причинам); расчетная часть величины износа, ущерба, потери товарной стоимости т.п.; экспертное заключение с выводами по результатам проведенной экспертизы; приложения, представленные заказчиком (сертификаты качества и безопасности производителя, сертификаты происхождения, состав и техническое описание продукции т.д.); приложения с нашими разрешающими и образовательными документами.

### 1.2.2. Бухгалтерская экспертиза

Бухгалтерская экспертиза - это экономическое исследование спорных ситуаций в хозяйственной деятельности компании по данным бухгалтерского учета и финансовой отчетности. Такие ситуации могут стать объектами проверки налоговых органов, аудитора или расцениваться как объекты расследования правоохранительных органов. При назначении экспертизы судебными органами такая экспертиза носит название судебно-бухгалтерской.

Целью бухгалтерской экспертизы является установление истинного финансового положения компании, выявление вероятных ошибок при ведении бухучета, определение корректности проведения операций, а также устранение и предупреждение возможных правонарушений в хозяйственной деятельности компании.

Предметом бухгалтерской экспертизы являются те хозяйственные операции и достоверность их отражения в отчетности, которые стали объектом проверки аудитора, налоговой инспекции или объектом судебного расследования - в особенности, если установление истины требует специальных познаний экспертов-бухгалтеров.

Основу предмета судебно-бухгалтерской экспертизы составляют: качество ранее проведенных проверок, проводимых в отношении компании;

достоверность данных в первичных документах, в учетных регистрах и бухгалтерской отчетности; соблюдение нормативно-правовой документации при выполнении хозяйственных операций; нарушения финансовой дисциплины, ставшие причиной ущерба; убытки в результате хищений, причиненные работниками и должностными лицами компании.

Элементами предмета судебно-бухгалтерской экспертизы являются следующие: сведения о фактически совершенных хозяйственных операций с участием исследуемых лиц в определенный период; отражение хозяйственных операций в первичных учетных (или иных) документах, в регистрах учета (бухгалтерского и налогового) и формах отчетности (бухгалтерской и налоговой).

Непосредственно к исследуемым объектам судебно-бухгалтерской экспертизы можно отнести:

1) Учетные бухгалтерские документы:

- первичные (требования, наряды на отпуск материальных ценностей, поручения банку, приходные и расходные накладные, кассовые ордера, пропуска на вывоз продукции, транспортные документы, акты на списание товарных потерь, переоценку товаров, разработку ремонтируемых объектов, платежные ведомости, поручения-обязательства об отпуске товаров в кредит, квитанции о внесении денег и др.);

- свободные (заработные книжки, заборно-лимитные карты, группировочные ведомости, группировочные и накопительные таблицы, лицевые счета, мемориальные ордера и т.д.).

2) Материалы механизированного учета (магнитные ленты, магнитные диски, дискеты, машинограммы, табуляграммы, перфоленты, перфокарты, дуалькарты, журналы сдачи и приемки документов на механизированный учет, операционные листы операторов, журналы контрольных чисел и др.).

3) Учетные счетные регистры: книги; журналы ордера; оборотные ведомости; карточки учета (например, складского).

Бухгалтерская экспертиза решает, в частности, следующие вопросы: определение правильности оформления бухгалтерских операций; установление наличия или отсутствия материальных ценностей и денежных средств, определение обоснованности оприходования/списания материальных ценностей и денежных средств; установление обстоятельств, имеющих отношение к недостаткам и излишкам; установление доброкачественности проведенной ревизии; установление объема причиненного материального ущерба и ответственных за него лиц; оценка состояния бухгалтерского учета и рекомендации по его улучшению.

Данная экспертиза ставит на повестку дня решение вопросов, связанных с определением правильности оформления бухгалтерских операций: правильно ли оформлена (оформлена ли вообще) такая-то операция с материальными ценностями (денежными средствами), и если нет, в чем это выражается, каким требованиям какого нормативного акта по бухгалтерскому учету не соответствует данное оформление; не нарушены ли какие-либо требования правил учета и контроля в связи с такими-то операциями (при составлении расчетных и платежных ведомостей, калькуляций; поступлении, выдаче, списании материальных ценностей, выплате денежных средств и т.д.), и если да, требования каких правил и каким образом нарушены; не нарушены ли правила бухгалтерского учета при оформлении первичных и сводных (группировочных или накопительных) документов по таким-то хозяйственным операциям в таком-то периоде, и если да, какие правила и каким образом нарушены; правильно ли начислялась зарплата рабочим и служащим данной организации за такой-то период времени (или начислена по данной платежной ведомости), и если нет, то в чем выразились отступления от установленного порядка ее начисления; правильно ли использованы расценки при начислении зарплаты, не завышены ли они; полностью ли оприходованы такие-то материальные ценности, судя по первичным документам бухгалтерского учета.

Однако бухгалтерская экспертиза непосредственно связана с прочими видами экономических экспертиз, поэтому некоторые задачи, такие как

обоснованность списания материальных ценностей или денежных средств, способы сокрытия недостач и пр. могут потребовать проведения других экономических экспертиз.

### 1.2.3 Судебная экспертиза

Судебная экспертиза - процессуальное действие, состоящее из проведения исследований и дачи заключения экспертом по вопросам, разрешение которых требует специальных знаний в области науки, техники, искусства или ремесла и которые поставлены перед экспертом судом, судьей, органом дознания, лицом, производящим дознание, следователем, в целях установления обстоятельств, подлежащих доказыванию по конкретному делу.

Предмет экспертизы предопределяется вопросами, поставленными следователем или судом. Объектом экспертизы могут быть вещественные доказательства, части трупа, обстановка места происшествия, сравнительные образцы и т.д. Судебные экспертизы проводятся при помощи определенных приемов и с использованием разнообразных технических средств, с учетом предмета экспертизы.

Для различных видов судебной экспертизы разработана специальная методика, т.е. комплекс методов, которые реализуются в определенной последовательности - по этапам исследования, очередности решения частных задач для определения целого и т.п.

Проводимые в следственно-судебной практике экспертизы классифицируются по их предмету, объекту, методике исследования и т.д. По степени общности задач, предмета, объектов, методик исследования различают экспертизы: криминалистические, инженерно-транспортные, медицинские и психофизиологические, биологические, планово-экономические, в т.ч. бухгалтерские, экологические, инженерно-технические (в их числе можно назвать пожарно-технические, строительно-технические, по технике безопасности и др.).

Судебная экспертиза всегда назначается судом (следователем) и проводится особым субъектом – экспертом, который приобретает процессуальный статус в силу юридического факта – определения суда (постановления следователя), о назначении судебной экспертизы, а сущность экспертизы можно определить как проведение сведущим лицом (экспертом) специального исследования.

Согласно ст. 57 УПК РФ, эксперт – это лицо, обладающее специальными знаниями и назначенное в порядке, установленном настоящим кодексом, для производства судебной экспертизы и дачи заключения. Само экспертное заключение состоит из следующих частей: подписка экспертов об ответственности за дачу заведомо ложного заключения; вводная часть (формулировка объекта экспертизы, перечень вопросов, поставленных на рассмотрение эксперту, список и квалификация экспертов, проводящих экспертизу, перечень приемов и методов, использованных экспертами, список литературы); исследовательская часть (обоснованный ответ экспертов на поставленные вопросы); выводы экспертов; приложения, включающие научные выкладки и расчеты.

Всего существует 12 классов судебных экспертиз, а именно:

Класс 1 - Криминалистические: автороведческая, баллистическая, почерковедческая (графология), портретная, технико-криминалистическая документов, экспертиза холодного оружия и трасологическая (объектом являются любые следы, которые необходимо исследовать, можно отнести экспертизу следов ног человека, исследование замков, пломб, следов орудий взлома и инструментом, исследование следов транспортных средств, экспертиза механических повреждения одежды и др.); видеофонграфическая, взрывотехническая, фототехническая, экспертиза восстановления уничтоженных маркировочных обозначений; экспертиза объектов волокнистой породы, лакокрасочных материалов и покрытий, нефтепродуктов и горюче-смазочных материалов, стекла, металлов, сплавов, полимерных материалов,

наркотических и психотропных веществ, спиртосодержащих жидкостей, парфюмерных и косметических средств.

Класс 2 - Судебно-медицинские, судебно-психиатрические и психофизиологические: судебно-медицинская экспертиза и исследование трупа, судебно-медицинская экспертиза и судебно-медицинское обследование потерпевших, обвиняемых и иных лиц, судебно-медицинская экспертиза и исследование вещественных доказательств (биологическая, химическая, цитологическая, генетическая, медико-криминалистическая экспертизы), судебно-медицинская экспертиза по материалам уголовных и гражданских дел, судебно-психиатрическая, судебно-психологическая, и даже судебная психолого-психиатрическая.

Класс 3 - Судебные инженерно-технические: пожарно-техническая, строительно-техническая, электротехническая, компьютерно-техническая, экспертиза электробытовой техники и экспертиза по технике безопасности.

Класс 4 - Судебные инженерно-транспортные: автотехническая, авиационно-техническая, железнодорожно-техническая, иные.

Класс 5 - Судебные инженерно-технологические: технологическая и товароведческая.

Класс 6 - Судебные экономические: бухгалтерская, финансово-экономическая, инженерно-экономическая.

Класс 7 - Судебно-биологические: ботаническая, зоологическая, микробиологическая, энтомологическая, ихтиологическая, орнитологическая, запаховых следов (одорологическая).

Класс 8 - Судебно-почвоведческие: минералогическая и почвоведческая.

Класс 9 - Сельскохозяйственные: агробиологическая, агротехническая, зооветеринарная, ветеринарно-токсикологическая.

Класс 10 - Судебно-экологические: экспертиза экологии и экологии среды биоценоза.

Класс 11 - Экспертиза пищевых продуктов.

Класс 12 - Искусствоведческие экспертизы.

Необходимо отметить, что в последнее время наблюдается тенденция не разделять экспертизы на классы. Это объясняется тем, что наука не стоит на месте, появляются новые методы исследований, новые виды экспертиз, и поэтому достаточно сложно относить те или иные виды экспертиз к определенному классу. Так, существует понятие «традиционная криминалистическая экспертиза». Что понимать под словом «традиционная»? Например, о компьютерно-технической экспертизе лет 15-20 назад и речи не могло быть, а сегодня она является достаточно распространенной, и, можно сказать, стала традиционной.

Таким образом, обобщая все вышесказанное, судебная экспертиза - это одна из форм использования научно-технических достижений в уголовном, гражданском и арбитражном процессе.

Основания и порядок назначения судебных экспертиз по уголовным и гражданским делам определяются соответствующими кодексами России: Уголовно-процессуальным (УПК), Гражданским процессуальным (ГПК) или Арбитражным процессуальным (АПК). Предмет судебной экспертизы составляют фактические данные (обстоятельства дела), исследуемые и устанавливаемые при расследовании или судебном разбирательстве уголовного или гражданского дела (ст. 78, 80, 191, 288 УПК; ст. 74, 75, 77 ГПК; ст. 66, 67, 68 АПК) на основе специальных познаний в области науки, техники, искусства или ремесла.

Объектами экспертизы являются, в основном, вещественные доказательства. К ним относятся: изображения людей и животных, предметов, механизмов и агрегатов, вещества, материалы и изделия, документы и полиграфическая продукция, выделения человека, части его тела и трупы, разнообразные объекты растительного и животного происхождения и многие другие.

При назначении экспертизы важное место занимает отбор образцов для сравнительного исследования. Подбор образцов для экспертизы зависит от ее рода и вида, а также характера вопросов, которые ставятся на разрешение

эксперта. Все образцы, направляемые на экспертизу, должны быть необходимого качества, в нужном количестве и достоверного происхождения.

В условиях глубоких социально-экономических преобразований значительно возрастает роль института судебной экспертизы.

#### 1.2.4 Юридическая экспертиза

Юридическая экспертиза (правовая) предназначена для проверки документов на соответствие нормативным актам в случаях необходимости установления легитимности юридических бумаг (договоров, уставов, приказов и прочих), изучения дополнительных документов и относящегося к делу законодательства с целью выявления нарушений действующего законодательства. Результатом такой экспертизы является письменное заключение эксперта, которое содержит в себе выводы о перспективах дела с ссылкой на конкретные нормы права.

Такая экспертиза позволяет доверителю объективно определить свою позицию по делу, увериться в обоснованности или необоснованности своих притязаний, нередко сохранить свое время и затраты. После тщательного изучения экспертами всех материалов дела, соответствующих разделов законодательства и судебной практики, проработки всех этапов выполнения поручения готовится юридическое заключение.

Однако если выясняется, что без дополнительного изучения документов и анализа относящегося к делу законодательства, установить сложность и перспективы дела затруднительно, Доверителю предлагается проведение предварительной юридической экспертизы.

Результатом такой экспертизы является письменное Заключение по делу со ссылкой на изученные материалы и использованные законодательные акты. Такое Заключение содержит в себе выводы по делу о предполагаемых юридических перспективах и наличии правовой позиции, обоснование сделанных выводов с указанием на конкретные статьи законодательных актов.

Получение результатов предварительного анализа позволяет Доверителю объективно определить свою позицию по делу и, таким образом, уберечь себя от ненужных иллюзий и затрат либо, наоборот, увериться в обоснованности своих притязаний. В настоящее время в законотворческом процессе получила распространение юридическая экспертиза. Традиционно под ней понимают систему действий и решений, направленных на установление соответствия нормативно-правовых актов (их проектов) гарантированным Конституцией РФ правам, свободам и законным интересам человека и гражданина, а также законодательным актам более высокого уровня.

Подобные экспертизы проводятся в случае представления законопроекта в Государственную Думу РФ ее комитетами и Правовым управлением (см.: ч. 2 ст. 112 постановления Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации от 22 января 1998 г. № 2134-П ГД «О регламенте Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации»), Правительство РФ (см.: пп. 8, 9 и 17 ст. 7 положения «О Министерстве юстиции Российской Федерации» (Утв.. Указом Президента РФ от 13.10.2004 г. № 1313), а также органов государственной власти субъектов Российской Федерации (см.: ст. 3 приказа Минюста России от 29.10.2003 г. № 278 «Об утверждении рекомендаций по проведению юридической экспертизы нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации»).. Указанные и иные подобные нормативные акты определяют цели и задачи юридических экспертиз, а также перечень вопросов, подлежащих разрешению в ходе их проведения.

К числу задач юридической экспертизы следует отнести: проверку проектов нормативных актов разного уровня на их соответствие Конституции РФ, федеральным конституционным законам, федеральным законам, основным отраслевым законодательным актам; определение перечня нормативных актов, подлежащих признанию утратившими силу, приостановлению, изменению или принятию в связи с принятием данного законопроекта; оценку нормативно-

правовых актов, их проектов на предмет их эффективности, целесообразности и справедливости, а также законности реализации правовых предписаний.

Определяет законодатель и перечень вопросов, подлежащих разрешению юридической экспертизой: соответствует или не соответствует законопроект Конституции РФ, федеральным конституционным законам, федеральным законам, основным отраслевым законодательным актам?

Если в заключении эксперта устанавливается несоответствие законопроекта указанным нормативным актам, то должно быть указано, какому акту не соответствует законопроект и в чем выражается это несоответствие. Не нарушена ли внутренняя логика законопроекта, нет ли противоречий между разделами, главами, статьями, частями и пунктами законопроекта? Если такие противоречия есть, они должны быть названы конкретно, а также даны рекомендации, по вопросам устранения выявленных противоречий. Полностью ли приведен перечень актов федерального законодательства, подлежащих признанию утратившими силу, приостановлению, изменению или принятию в связи с принятием данного законопроекта.

Если приведен неполный перечень актов, то следует акты, которые в этом перечне не приведены, указать.

Процесс уголовно-правового регулирования должен включать в себя следующие обязательные этапы: определение концепции проекта закона, принимаемого в порядке изменения и дополнения Уголовного кодекса РФ; разработку и принятие соответствующих изменений и дополнений в действующий уголовный закон; реализацию уголовно-правовых предписаний; проверку (оценку) принятых норм на предмет их эффективности и целесообразности (мониторинг уголовно-правовой нормы).

Предполагается, что каждый из указанных этапов уголовно-правового регулирования при необходимости может сопровождаться проведением юридической экспертизы.

### 1.2.5. Технологическая экспертиза

Любое предприятие, занимающееся выпуском технически сложной продукции, сталкивается с проблемами в технологии. Особенно заметно это проявляется на этапе перехода к новым технологиям, и переход на технологию поверхностного монтажа в этом плане не исключение. Для нее характерна высокая степень автоматизации производственных процессов и необходимость полной согласованности всех звеньев производства от поставок до конечных операций контроля. Даже наличие самого современного оборудования не дает гарантии высокой эффективности производства, если какое-то из звеньев производства работает не оптимально. Именно поэтому многие предприятия оказывают помощь своим партнерам в проведении технологической экспертизы, в выявлении узких мест технологического процесса в его оптимизации, в получении высоких качественных показателей, в успешном переоснащении производства.

При проведении технологической экспертизы специалисты осуществляют комплексное обследование производства заказчика. Анализу подвергаются как сами изделия, так и вопросы технологической и конструкторской подготовки, условия производства, оборудование и многое другое. Экспертизу на местах проводит группа ведущих специалистов, имеющих многолетний опыт работы на аналогичных производствах, превосходно знающих технологию и передовое оборудование, поставляемое нами, что позволяет гарантированно выполнять поставленные задачи. То есть технологическая экспертиза устанавливает оптимальность и перспективы производства конкретной продукции, исследуя технологию переработки сырья, полуфабрикатов и изделий, изготовления продукции, соответствие продукции технологическим режимам и нормативам по количественному и качественному состоянию.

### 1.2.6. Экологическая экспертиза

Согласно Федеральному закону "Об экологической экспертизе" под экологической экспертизой понимается установление соответствия документов и (или) документации, обосновывающих намечаемую в связи с реализацией объекта экологической экспертизы хозяйственную и иную деятельность, экологическим требованиям, установленным техническими регламентами и законодательством в области охраны окружающей среды, в целях предотвращения негативного воздействия такой деятельности на окружающую среду. Экологическая экспертиза проводится в целях предупреждения возможных неблагоприятных воздействий соответствующей деятельности на окружающую природную среду и связанных с ними социальных, экономических и иных последствий реализации объекта экологической экспертизы.

Таким образом, экологическая экспертиза выполняет функцию предупредительного экологического контроля. Она является также инструментом поддержания экологического правопорядка в правотворчестве, в хозяйственной, управленческой и иной деятельности, обеспечения соблюдения и охраны права каждого на благоприятную окружающую среду, источником разнообразной экологически значимой информации, средством доказывания при разрешении споров. И, наконец, если оценка воздействия на окружающую среду представляет собой средство обеспечения учета экологических требований при планировании и проектировании новой хозяйственной деятельности и составляет основу подготовки экологически значимых хозяйственных решений, то экологическая экспертиза, прежде всего государственная, создает правовые предпосылки для их принятия.

В соответствии с законодательством в России осуществляются: государственная экологическая экспертиза; общественная экологическая экспертиза. Проведение таких видов экспертизы имеет юридически значимый характер. В литературе по экологическому праву можно встретить мнение о

том, что помимо государственной и общественной проводятся ведомственная, научная и коммерческая экологическая экспертиза. Проведение таких экспертиз самостоятельного правового значения не имеет.

Согласно Федеральному закону "Об экологической экспертизе" такая экспертиза основывается на принципах: презумпции потенциальной экологической опасности любой намечаемой хозяйственной и иной деятельности; обязательности проведения государственной экологической экспертизы до принятия решений о реализации объекта экологической экспертизы; комплексности оценки воздействия на окружающую природную среду хозяйственной и иной деятельности и ее последствий; обязательности учета требований экологической безопасности при проведении экологической экспертизы; достоверности и полноты информации, представляемой на экологическую экспертизу; независимости экспертов экологической экспертизы при осуществлении ими своих полномочий в области экологической экспертизы; научной обоснованности, объективности и законности заключений экологической экспертизы; гласности, участия общественных организаций (объединений), учета общественного мнения; ответственности участников экологической экспертизы и заинтересованных лиц за организацию, проведение, качество экологической экспертизы.

Принцип презумпции потенциальной экологической опасности любой намечаемой хозяйственной и иной деятельности означает, что при оценке материалов, являющихся объектом экологической экспертизы, эксперты должны исходить из того, что реализация соответствующей деятельности может влечь вредные воздействия на окружающую природную среду. Исходя из этой презумпции, перед лицами, участвующими в процессе экологической экспертизы, стоит первоочередная задача выявить все потенциальные виды и масштабы таких воздействий.

Принцип обязательности проведения государственной экологической экспертизы до принятия решений о реализации объекта экологической экспертизы адресован заказчику планируемой деятельности и органам

государственной экологической экспертизы. Для заказчика это означает, что он не вправе принять решение о реализации планируемой деятельности и осуществлять ее, не представив материалы на государственную экологическую экспертизу. Для уполномоченных государственных органов в области экологической экспертизы из этого принципа вытекает обязанность принять на экспертизу материалы, организовать и провести государственную экологическую экспертизу.

Принцип комплексности оценки воздействия на окружающую природную среду хозяйственной и иной деятельности и ее последствий обязывает органы и комиссии государственной экологической экспертизы оценить полноту видов и масштабов воздействий на природную среду в процессе реализации объекта экспертизы.

Принцип обязательности учета требований экологической безопасности при проведении экологической экспертизы обязывает субъектов эколого-экспертного процесса обеспечивать соблюдение нормативов качества окружающей природной среды, устанавливаемых на уровнях, безопасных для здоровья человека, объектов животного и растительного мира, правовых экологических требований к размещению, проектированию, строительству, эксплуатации объектов, влияющих на состояние природной среды, и, в конечном счете, права каждого на благоприятную окружающую среду.

Принцип достоверности и полноты информации, представляемой на экологическую экспертизу обязывает заказчика обеспечить представление на экологическую экспертизу достоверной и полной информации об объекте экспертизы.

Принцип независимости экспертов экологической экспертизы при осуществлении ими своих полномочий в области экологической экспертизы означает, что никто не вправе вмешиваться в работу эксперта, выполняемую в соответствии с требованиями законодательства об экологической экспертизе, техническим заданием на ее проведение, задачами, поставленными перед экспертом руководителем экспертной комиссии или руководителем группы. В

соответствии с этим принципом эксперт свободен в оценках экспертируемого объекта и выводах по нему.

Принцип научной обоснованности, объективности и законности заключений экологической экспертизы указывает на то, что заключения экологической экспертизы должны быть научно обоснованными, а содержащиеся в них суждения и выводы должны быть научно аргументированными. Заключения экологической экспертизы должны быть объективными. Объективность в данной области проявляется в непредвзятой, беспристрастной оценке объекта экологической экспертизы и подготовке включаемых в заключения выводов по нему каждым участником эколого-экспертного процесса и комиссией в целом.

Содержание принципа законности заключений экологической экспертизы означает, что если в процессе проведения государственной экологической экспертизы объекта эксперты устанавливают, что планируемая деятельность соответствует экологическим требованиям, это дает им основание принять решение о допустимости реализации объекта. Если заказчиком не выполнены (не соблюдены) экологические требования, то комиссия не вправе допустить реализацию объекта; другими словами, комиссия не вправе дать положительное заключение. Если же такое заключение все же дается, то это служит основанием для вывода о нарушении принципа законности при проведении государственной экологической экспертизы.

Принцип гласности, участия общественных организаций (объединений), учета общественного мнения устанавливает обязанность других субъектов эколого-экспертного процесса выполнить требования законодательства в области экологической экспертизы относительно информирования заинтересованных сторон о проводимой экологической экспертизе, участия о ней общественных организаций (объединений), учета общественного мнения при проведении экологической экспертизы. Невыполнение ими этой обязанности является правонарушением и соответственно основанием для привлечения виновных лиц к ответственности.

Принцип ответственности участников экологической экспертизы и заинтересованных лиц за организацию, проведение, качество экологической экспертизы означает, что в случае невыполнения ими требований организации и проведения экспертизы, они будут нести ответственность, предусмотренную действующим законодательством.

Последовательное соблюдение названных принципов в процессе организации и проведения государственной экологической экспертизы - важнейшее требование и условие эффективности экспертизы в обеспечении реализации экологического права. На практике в связи с соблюдением этих принципов возникает немало проблем.

## 2. ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

### 2.1. Товароведная характеристика масложировой продукции

По происхождению жирового сырья жиры делятся, на животные (молочные, наземных животных, птиц, морских животных и рыб), растительные (из семян и мякоти плодов), переработанные — на основе модифицированных жиров (маргарин, кулинарные, кондитерские, хлебопекарные), рис.2.1.

По консистенции жиры подразделяют на: твердые (бараний, говяжий, пальмовое масло и др.), жидкие (подсолнечное, соевое, кукурузное масло и др.), мазеобразные (свиной жир). По способности полимеризоваться выделяют жиры высыхающие, полувысыхающие и невысыхающие. В товароведении и технологии используют классификацию, объединяющую все эти признаки и химическую природу триглицеридов. Согласно этой классификации растительные и животные жиры делят на группы (высыхающие, полувысыхающие, невысыхающие), подгруппы (жидкие и твердые), типы (тип тунгового, тип льняного, тип макового; тип оливкового, тип касторового) и виды (льняное, конопляное, соевое и др.)

Невысыхающие – содержат в основном глицериды олеиновой и гидроксоолеиновой кислот (с одной двойной связью). Не образуют плёнку. Примеры: оливковое, арахисовое, миндальное, персиковое, абрикосовое, касторовое, авокадо, лесного ореха. Полувысыхающие – состоят главным образом из глицеридов линолевой кислоты (с двумя двойными связями). Образуют мягкую плёнку. Примеры: горчичное, кунжутное, хлопковое, подсолнечное, кукурузное, сафлоровое, виноградных косточек, чёрного тмина. Высыхающие – состоят в основном из глицеридов линоленовой кислоты (с тремя двойными связями). Образуют плотную плёнку. Примеры: маковое, конопляное, льняное, периллы, энотеры.

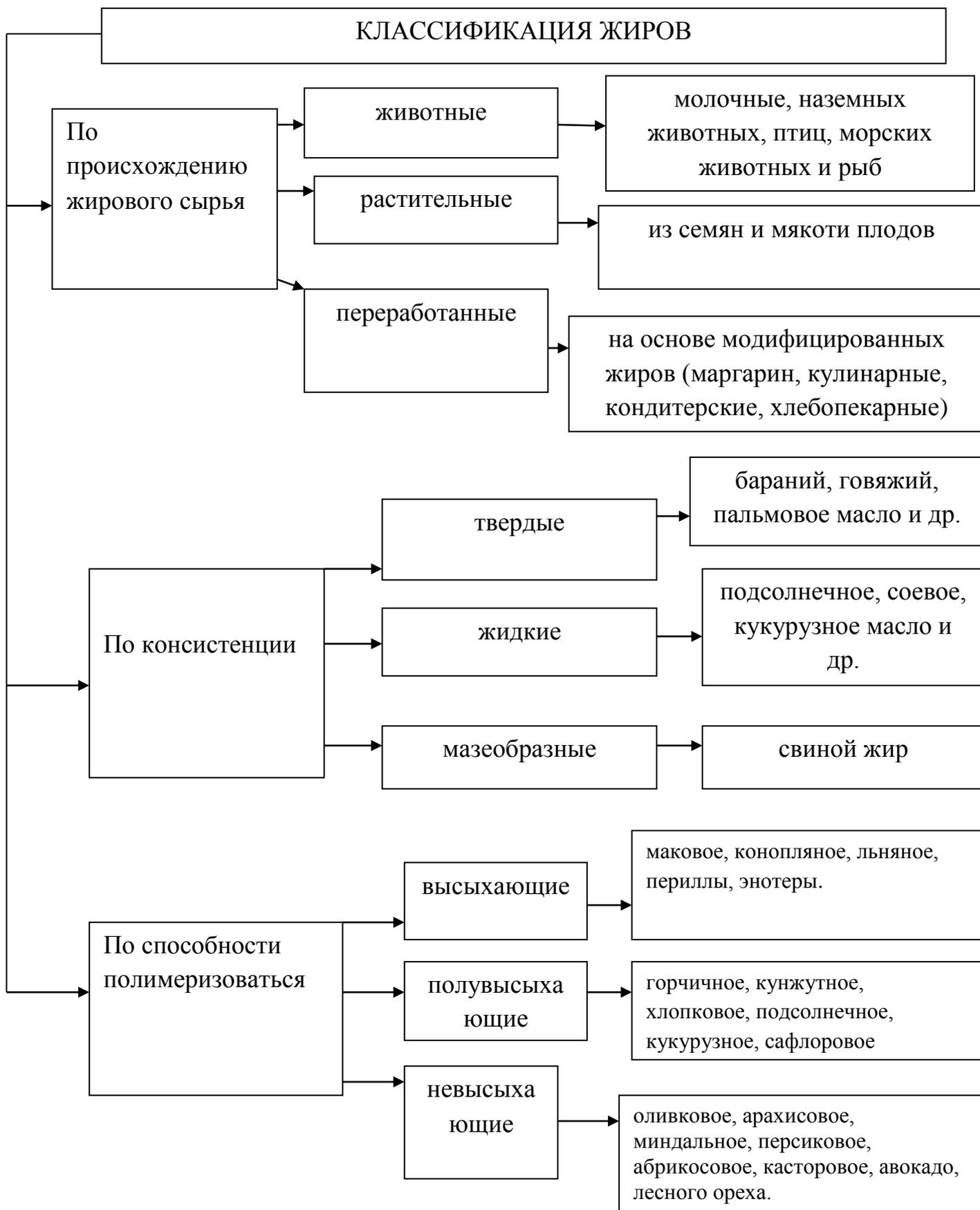


Рис.2.1. Классификация масложировой продукции.

Рассмотрим товароведную характеристику животных и растительных жиров.

### 1. Молочные животные жиры.

Широкий ассортимент коровьего масла призван удовлетворять запросы потребителей, разнообразить вкусовые особенности, рационально использовать сырье. Классификация масла из коровьего молока и масляной пасты регулируется ГОСТ Р 52253-2004<sup>1</sup>.

В зависимости от технологии изготовления масло подразделяют на следующие группы: топленое масло, получаемое в результате тепловой обработки (перетапливания) сливочного масла, подсырного масла; сливочное масло, вырабатываемое из натуральных сливок различной жирности, являющееся эмульсией типа «вода в масле».

Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на : сладко-сливочное, включая стерилизованное; кисло-сливочное; подсырное.

Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло в зависимости от массовой доли жира подразделяют на: классическое; пониженной жирности.

Сладко-сливочное и кисло-сливочное классическое и пониженной жирности масло подразделяют на : несоленое; соленое.

Масляную пасту из коровьего молока в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на: сладко-сливочную; кисло-сливочную. Сладко-сливочную и кисло-сливочную масляную пасту подразделяют на: -несоленую; соленую<sup>2</sup>.

Товароведная классификация ассортимента масла коровьего, составленная с учетом основных потребительских свойств, приведена на рис. 2.2.

---

<sup>1</sup> ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.

<sup>2</sup> ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.



Рис. 2.2. Товароведная классификация ассортимента масла коровьего.

Определяющей характеристикой вида масла являются вкус и запах. По химическому составу масло подразделяют на разновидности. Сливочное масло получают из сливок различной жирности. В состав сливочного масла кроме молочного жира входит вода с растворенными в ней лактозой, минеральными солями, белками, молочной кислотой, фосфатидами, витаминами и др.

Потребительские свойства сливочного масла во многом определяются свойствами компонентов, качеством используемых молока и сливок, технологией производства. Структура сливочного масла обуславливается пространственным расположением и взаимосвязью основной среды молочных жиров с капельками влаги, пузырьками воздуха.

Вкус и характерный запах сливочного масла зависят от содержания летучих жирных кислот, диацетила, некоторых эфиров жирных кислот,

лецитина, молочной кислоты, белковых и других компонентов<sup>3</sup>. Цвет сливочного масла зависит от содержания в нем каротина. В зимний период каротина недостаточно, поэтому цвет масла бывает бледно-желтым или белым.

Пищевая ценность сливочного масла тем выше, чем больше содержащиеся в нем компоненты соответствуют формуле сбалансированного питания взрослого человека. Кроме молочного жира, белков и углеводов пищевую ценность сливочного масла повышают фосфолипиды, особенно лецитин, попадающий в масло вместе с оболочками жировых шариков. Фосфолипиды в комплексе с белками участвуют в построении мембран клеток организма человека.

Биологическая ценность сливочного масла повышается благодаря наличию в нем жиро- и водорастворимых витаминов А, D, E, Р-каротина, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С и др. Содержание в масле основных компонентов и биологически активных веществ (полиненасыщенных жирных кислот, витаминов, фосфолипидов и др.) зависит от времени года, географической зоны, методов и режимов производства, вида масла, условий и продолжительности хранения.

Молочный жир сливочного масла благодаря температуре плавления 27-34 °С, близкой к температуре организма человека, легко усваивается. Усвояемость молочного жира - 97%, сухих веществ плазмы - 94,1%.

К десертному маслу относят масло с пищевыми наполнителями, вкусовыми добавками и повышенным содержанием СОМО. Состав компонентов и энергетическая ценность основных разновидностей десертного масла приведены в табл. 2.1. Масло с пищевыми наполнителями вырабатывают методом преобразования высокожирных сливок. После соответствующей подготовки наполнителей их вносят в высокожирные сливки при температуре 65-70 °С и выдерживают 20 мин. с целью уничтожения вторичной микрофлоры и для лучшего распределения компонентов.

---

<sup>3</sup> Производство сливочного масла: Справочник / Ю.П. Андрианов, Ф.А. Вышемирский, Д.В. Качераускис и др. - М.: Агропромиздат, 2002. - 303 с.

Таблица 2.1

## Состав масла десертного

Разновидности десертного масла	Массовая доля, %				
	вода	САМО	жир	сахароза	Сухие вещества наполнителя
Масло с пищевыми наполнителями					
Шоколадное	16,0	1,5	62,0	18	2,5
Медовое	17,5	1,0	52,7	-	28,8
Фруктовое	18,0	2,5	62,0	16	1,5
Масло с повышенным содержанием СОМО и пищевыми наполнителями					
Чайное	27,0	13,0	60,0	-	-
С кофе	27,0	10,6	52,0	10,0	0,4
С какао	27,0	8,5	52,0	10,0	2,5
Фруктово-ягодное	27,0	9,0	52,0	10,0	2,0
С облепихой	33,0	8,3	52,0	5,0	1,7
Ярославское	30,0	14,2	52,0	-	0,8
Десертное	26,0	9,0	65,0	-	-
Десертное с какао	25,0	7,5	55,0	10,0	2,5
Столовое	45,0	10,0	45,0	-	-
Сырное	40,0	14,3	45,0	-	0,7
Сливочная паста	42,0	8,0	50,0	-	-

Масло с повышенным содержанием СОМО и пищевыми наполнителями.

Эти разновидности масла отличаются лучшей сбалансированностью компонентов, лактозой, меньшим количеством жира и холестерина и пониженной энергетической ценностью. Фасование масла осуществляют в потребительскую тару из этрона, поливинилхлорида и др.

По органолептическим показателям такие продукты должны иметь выраженный вкус и запах наполнителя (меда, плодово-ягодных соков и сиропов, какао-порошка и др.). СОМО масла повышают за счет внесения в высокожирные сливки сгущенной или сухой пахты, сухого обезжиренного молока или других молочно-белковых концентратов.

Масло с пищевыми наполнителями и повышенным СОМО вырабатывают путем добавления сухого или сгущенного обезжиренного молока, пищевых наполнителей и ароматических добавок в высокожирные сливки. Масло должно иметь чистый выраженный вкус и запах наполнителей со сладковатым привкусом, пластичную однородную консистенцию, равномерный по всей массе цвет, обусловленный цветом наполнителей. Допускаются незначительная

мучнистость и рыхлая консистенция. При производстве ярославского масла, кроме сухого или сгущенного обезжиренного молока, добавляют сахарный песок и растворимый цикорий. Ярославское масло обладает характерным ароматом, присущим привкусу цикория. Оно имеет плотную однородную консистенцию, кремовый цвет. Допускаются незначительная мучнистость и наличие мелких капелек влаги.

При производстве десертного масла пастеризованные сливки сгущают в вакуум-выпарных установках до содержания жира 60-67%. В масло десертное с какао после сгущения вносят сахар, какао и ванилин. После стандартизации высокожирные сливки поступают в маслообразователь. Десертное масло имеет сладковатый вкус с выраженным вкусом и запахом пищевых наполнителей и ванилина.

Масло столовое вырабатывают из высокожирных сливок с добавлением ультрафильтрационных белков, полученных из обезжиренного молока. Масло сырное получают из высокожирных сливок с добавлением белковых наполнителей и расплавленных сычужных сыров. Оно имеет характерный для сливочного масла вкус и запах с сырным, слегка пряным привкусом; консистенция плотная, однородная.

При производстве сливочной пасты используют белковые наполнители из пахты или обезжиренного молока. Белки выделяют хлор-кальциевым методом. По вкусу и запаху сливочная паста напоминает масло, имеет привкус топленого молока, умеренно соленый (для соленой пасты). Допускаются легкая мучнистость и рыхлая консистенция<sup>4</sup>.

Сливочное масло один из самых многострадальных продуктов, имеющих несчетное количество побочных родственников, претендующих на его доброе имя. Натуральное сливочное масло должно соответствовать требованиям ГОСТ Р-52253-2004<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Производство сливочного масла: Справочник / Ю.П. Андрианов, Ф.А. Вышемирский, Д.В. Качераускис и др. - М.: Агропромиздат, 2002. - 303 с.

<sup>5</sup> ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.

Основными критериями натуральности сливочного масла являются: консистенция, цвет, вкус, содержание жиров и влаги.

Консистенция сливочного масла по ГОСТ Р-52253-2004 должна быть плотная, однородная, поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая.

Вкус- выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет- однородный от белого до желтого по всей массе.

Содержание жира должно составлять:

Для сладко- и кисло-сливочного классического масла от 80 до 85%

Для сладко- и кисло-сливочного пониженной жирности масла от 50 до 79%.

Содержание влаги:

Для сладко- и кисло-сливочного классического масла от 18,5 до 13,0%.

Для сладко- и кисло-сливочного пониженной жирности масла от 46% до 18,5%<sup>6</sup>.

Признаками подделок натурального сливочного масла являются:

1. Поддельный продукт обычно имеет более рыхлую консистенцию, нежели нормальное сливочное масло. Цвет белесый, часто неоднородный по массе.

2. Имеет место привкус осаленности или с олеистая нота (привкус растительного масла).

3. На упаковке отсутствует полная информация о составе масла, обычно не указан сорт масла и срок годности.

4. Качество печати на кашированной фольге, в которую фасуют масло, обычно много хуже, чем на упаковках известных молочных комбинатов. Органолептические показатели с наибольшей надёжностью могут показать, что перед нами не сливочное масло, а смесь растительных жиров.

В Федеральном законе от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" в статье 4 даны основные

---

<sup>6</sup> ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.

понятия, используемые в настоящем Федеральном законе: сливочное масло – масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно; сладко-сливочное масло – сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок; кисло-сливочное масло – сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов; сливочное подсырное масло – сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра.

Рассмотрим отличие масла от спреда. 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).

Спред - относительно недавно появившийся продукт на российском рынке. В сознании потребителя понятие «спред» искажено обманчивым «мягким/легким маслом», за которым часто скрывается обычный низкосортный маргарин. Теперь, в соответствии с новым ГОСТ, законодательно введены более жесткие критерии для продуктов, называемых спредами.

Спреды - продукты с массовой долей жира от 39% до 95% включительно, вырабатываемые из молочного жира и/или растительных масел с добавлением пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов или без них. Главное их достоинство обусловлено полезностью продукта: содержанием в нем жирорастворимых витаминов, низким содержанием (или даже отсутствием) животных жиров, источников холестерина. Более мягкая консистенция спреда позволяет расширить использование в кулинарии этого ближайшего аналога сливочного масла по содержанию молочного жира без потери характерного вкуса.

В Федеральном законе от 24 июня 2008 г. №90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"<sup>7</sup> даны определения спредам:

---

<sup>7</sup> Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24 июня 2008 г. №90-ФЗ

спред – эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, 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 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат);

спред растительно-сливочный – спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;

спред растительно-жировой – спред, жировая фаза которого состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15 процентов).

## 2. Животные жиры наземных животных, птиц, морских животных и рыб.

Животные жиры по химическому составу отличаются от большинства растительных масел более высоким содержанием в молекулах триглицеридов насыщенных жирных кислот: стеариновой, пальмитиновой, миристиновой. Из ненасыщенных жирных кислот в животных жирах в значительном количестве содержится олеиновая кислота и в меньшем количестве линолевая, линоленовая, арахидоновая. Особенностью жирнокислотного состава топленых жиров наземных животных является наличие арахидоновой кислоты, жиров рыб - низиновой и клупанодоновой кислот. Арахидоновая кислота, имеющая четыре двойные связи, а низиновая и клупанодоновая пять и шесть двойных связей соответственно считают более биологически активными. Физиологическая роль данных кислот определяется участием в синтезе гормонов.

В животных жирах, так же как и в растительных маслах, наряду с триглицеридами содержится большое количество сопутствующих веществ: фосфолипидов, витаминов, каротиноидов стероидов<sup>8</sup>.

В составе топленых пищевых жиров от 90% до 99,8% приходится на липиды, что обеспечивает высокую энергетическую ценность данных продуктов от 816 до 898 ккал. В топленых жирах содержатся в количестве 0,33-1,40% -фосфолипиды, которые имеют большое физиологическое течение, т. к. способствуют межклеточному обмену жиров, являются переносчиками кислорода и обладают антиокислительными свойствами.

Из минеральных веществ в топленых животных жирах содержится: натрий, калий, кальций, фосфор и железо. Следует отметить, что рыбий жир практически не содержит минеральных веществ, в курином жире присутствует только натрий. Физиологическая роль натрия и калия состоит в том, что они участвуют во внутриклеточном и межклеточным обмене, а также поддерживают осмотическое равновесие в организме человека; фосфор и кальций имеют значение для обмена веществ, выполнений функций нервной и мозговой ткани, мышц, печени, костной ткани, ферментов и гормонов; железо участвует в процессах кроветворения и образовании ферментов -каталазы, пероксидазы, цитохрооксидазы и др.

В топленых животных жирах содержатся витамины А, Е, РР. Количественное содержание ретинола (А) и ниацина (РР) низкое, а токоферола (Е) высокое. Витамин Е (токоферол) -один из самых сильных антиоксидантов. Он предохраняет от окисления в первую очередь полиненасыщенные жирные кислоты и препятствует тем самым образованию вредных для организма органических перекисей. Витамин Е защищает также чувствительный к действию кислорода витамин А от окислительного разрушения, усиливая тем самым снабжение организма витамином А. Характеристика ассортимента пищевых топленых животных жиров представлена в табл. 2.2.

---

<sup>8</sup> Пищевые продукты. Общие требования к информации для потребителя // Период, изд. - СПб.: Тест-Принт, 2005. - 64 с.

Таблица 2.2

## Характеристика ассортимента пищевых топленых животных жиров

Группа, подгруппа, наименование	Жирные кислоты		Температура плавления, С	Усвояе- мость, %	
	Насыще- нные жирные кислоты	Ненасыщенные жирные кислоты			
		всего			в том числе С
1. Из жирового сырья сельскохозяйственных животных					
1.1. Тугоплавкие				73-84	
бараний	51,2	43,0	36,9	44-45	
козий				48-50	
говяжий	50,9	43,8	36,5	42-52	
1.2. Легкоплавкие				90-97	
свиной	36,9	56,2	43,0	33-46	
конский				27-32	
костный	38,6	58,2	50,0	35-45	
сборный	Зависит от состава сырья				
2. Из жира-сырца птиц					
2.1. Легкоплавкие				92-97	
куриный		64,8	42,0	23-38	
индюшиный		67,6	42,0		
утиный		68,5	42,0	31-38	
гусиный		63,2	36,0	26-39	
3. Из морских животных, рыб					
3.1. Жидкие					
Китовый	22,9	75,6	21,6	-	
тресковый (рыбий жир)	16,7	79,1	21,2	-	

Содержание холестерина в топленых животных жирах не превышает 0,11%, что находится в пределах среднесуточной физиологической потребности, установленной ААН (американской академией наук) и Codex Alimentarius. Биологическая ценность холестерина состоит в том, что под действием ультрафиолетовых лучей из холестерина образуется витамин D3 и он участвует в синтезе гормонов надпочечников и половых гормонов у женщин. Отрицательное влияние холестерина связано с влиянием на проницаемость сосудов, провоцирует образование холестериновых "бляшек". Усвояемость топленых пищевых жиров колеблется от 73 до 97% .

Топленые животные жиры используют не только для непосредственного употребления в пищу, но и в ряде производств: для получения маргарина, кулинарных жиров, при изготовлении пищевых концентратов, колбасных и консервных изделий, косметических средств, смазочных масел.

Товарный ассортимент топленых животных жиров ограничен. Их потребительские свойства в значительной степени зависят от природных свойств исходного сырья. К основному сырью в производстве пищевых животных топленых жиров относятся жировая ткань, кости скелета, секрет молочных желез млекопитающих (молоко).

По виду сырья, из которого получена жировая ткань, жир-сырец делят на говяжий, бараний, свиной. С учетом особенностей переработки, жирнокислотного состава и места расположения в туше животного жир-сырец делят на 1-ю и 2-ю группы. Жир-сырец с патологическими изменениями, неудовлетворительными органолептическими показателями, а также мездровой жир со шкур хряков не допускаются для переработки на пищевые цели<sup>9</sup>.

Важным источником сырья для получения топленых жиров являются кости убойных животных, выход которых составляет 9-45% массы туши животного. Сырая кость скелета относится к 1-й категории, а обезжиренная кость - ко 2-й. На производство пищевого топленого жира используют кость 1-й категории.

Качество жира-сырца существенно влияет на качество готового продукта. Так, жировая ткань аккумулирует ароматические вещества. Скармливание свиньям рыбы и рыбной муки придает жиру нехарактерные вкус и запах рыбы, что снижает его товарное качество. Жир от пастбищного скота отличается желтым цветом из-за повышенного содержания каротина и каротиноидов в липохромах. Интенсивную -желтую окраску имеет жир от крупного рогатого скота тощей упитанности .

### 3. Жиры растительного происхождения.

Растительные масла - наиболее распространенный вид жиров, широко используемый в питании. Их извлекают из тонко измельченных нагретых семян и плодов прессованием (выжиманием) или экстракцией. Благодаря своему составу растительные масла физиологически весьма активны, а их пищевая

---

<sup>9</sup> Косторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов – М.: Центр экономики и маркетинга, 2007. – 260 с.

ценность определяется содержанием в них жирных полиненасыщенных кислот, необходимых нашему организму для построения клеток. Вот почему растительные масла непременно должны входить в рацион питания человека любого возраста, даже младенца. Подсолнечное масло - один из лучших видов растительного жира. Им заправляют салаты, винегреты, на нем готовят соусы и подливки, обжаривают рыбу, овощи, его применяют при выпечке.

Растительные масла классифицируют<sup>10</sup> с учётом следующих признаков, являющихся одновременно идентификационными: вид используемого сырья и его масличность; способ очистки масла: гидратированное, дезодарирование, рафинированное и нерафинированное; консистенция при комнатной температуре: жидкие и твёрдые масла; химический состав: невысыхающие, полувывсыхающие, высыхающие, способ получения: холодное прессование, горячее прессование, СО<sub>2</sub>-экстракция. уровень качества.

Так как свойства масел, их потребительские характеристики, консистенция, пищевая ценность определяются составом и соотношением жирных кислот в глицеридах, большинство исследователей считают целесообразным классифицировать масличное сырьё и получаемые масла по жирно кислотному составу. В зависимости от преобладающего состава жирных кислот или с учётом наличия специфических жирных кислот в глицеридах предусмотрено несколько групп растительных масел, основными из которых являются:

- растительные масла, содержащие низкомолекулярные жирные кислоты С<sub>6</sub> – С<sub>12</sub> более 2%, а также 41-55 % лауриновой кислоты;
- растительные масла, содержащие более 17% пальметиновой кислоты;
- растительные масла с максимальной долей олеиновой кислоты;
- растительные масла, с наибольшей долей линолевой кислоты;
- растительные масла с наибольшей долей полиненасыщенных жирных кислот, то есть богатые линолевой и линоленовой кислотами;

---

<sup>10</sup> ГОСТ Р 52465-2005. Масло подсолнечное. Технические условия.

- растительные масла, содержащие в глицеридах эруковую кислоту в количестве 5%.

Общероссийский классификатор продукции по виду и масличности семян выделяет следующие группы масел: масло из семян с низкой масличностью; масло из семян со средней масличностью; масло из семян с высокой масличностью; масло из ядер орехов и ядер плодов; масло из плодовых косточек; масло из отходов пищевых производств; масла растительные – смеси рационального состава.

По химическому составу выделяют:

Невысыхающие – содержат в основном глицериды олеиновой и гидроксоолеиновой кислот (с одной двойной связью). Не образуют плёнку. Примеры: оливковое, арахисовое, миндальное, персиковое, абрикосовое, касторовое, авокадо, лесного ореха.

Полувысыхающие – состоят главным образом из глицеридов линолевой кислоты (с двумя двойными связями). Образуют мягкую плёнку. Примеры: горчичное, кунжутное, хлопковое, подсолнечное, кукурузное, сафлоровое, виноградных косточек, чёрного тмина.

Высыхающие – состоят в основном из глицеридов линоленовой кислоты (с тремя двойными связями). Образуют плотную плёнку. Примеры: маковое, конопляное, льняное, периллы, энотеры.

Кроме холодного прессования, горячего прессования, CO<sub>2</sub>-экстракции, как способов получения, отдельно следует выделить инфузные масла (мацераты) – это масла настоянные на сухом растительном сырье (масло зверобоя, ванили, календулы и т.п.).

Из одного сырья масло можно получить разными способами. Например, масло облепихи можно получить CO<sub>2</sub>-экстракцией, мацерацией и прессованием; оливковое масло получают холодным и горячим прессованием. Масла, полученные холодным отжимом, сохраняют в себе большее количество полезных веществ, по сравнению с маслами, полученными горячим отжимом. Горячее прессование позволяет получать большее количество масла по

сравнению с холодным, поэтому если выход из сырья при холодном прессовании слишком мал, то применяют горячее, например, в случае с маслом из виноградных косточек.

По способу очистки выделяют:

Рафинированное масло - очищенное от механических примесей и прошедшее нейтрализацию, то есть щелочную обработку, Масло прозрачное, без осадка и отстоя, имеет окраску слабой интенсивности, достаточно выраженные вкус и запах.

Дезодорированное масло – обработанное горячим сухим паром при температуре 170—230°С в условиях вакуума. Масло прозрачное, без осадка, окраска слабой интенсивности, слабо выраженный вкус и запах.

Гидратированное масло - очищенное горячей водой (70°С), пропущенной в распыленном состоянии через горячее масло (60°С). Масло в отличие от нерафинированного имеет менее выраженные вкус и запах, менее интенсивную окраску, без помутнения и отстоя.

Дезодорированное масло – обработанное горячим сухим паром при температуре 170—230°С в условиях вакуума. Масло прозрачное, без осадка, окраска слабой интенсивности, слабо выраженный вкус и запах.

Классификация растительных масел по потребительским предпочтениям: кукурузное масло, соевое масло, хлопковое масло, оливковое масло, арахисовое, кунжутное и рапсовое масла, пальмовое масло<sup>11</sup>, характеристика масел представлена в прил.1.

Для того чтобы привести вышеизложенный материал к более компактному виду, представим его в виде схемы, рис. 2.3.

Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод, что классификация растительного масла очень обширна. Она учитывает такие признаки как: вид используемого сырья, способ очистки, консистенцию, химический состав, способ получения. Также были рассмотрены сорта и марки растительного

---

<sup>11</sup> Денисова С.А. Пилипенко Т.В. Пищевые жиры. Товарный справочник. - М.: Экономика, 1998

масла, которые отражают уровень качества продукта. Классификация масложировой продукции по ТН ВЭД представлена в прил.2.

## 2.2. Товарная экспертиза качества жиров животного происхождения

### 2.2.1. Экспертиза качества сливочного масла органолептическим методом

Оценка качества масложировой продукции производится по органолептическим (органолептический метод определения качества) и химическим показателям (измерительный, инструментальный методы оценки качества). Масло, не соответствующее этим показателям, считается нестандартным. Проведем оценку качества однородных групп продукции на примере : масла сливочного- органолептическим методом.

Сливочное масло, поступающее в продажу, должно удовлетворять следующим требованиям государственного стандарта. Вкус и запах быть чистыми, без посторонних привкусов и запахов; консистенция плотная, однородная, поверхность поверхность масла на разрезе - слабо блестящей и сухой на вид; допустимы одиночные мельчайшие капельки влаги<sup>12</sup>.

В зависимости от выраженности и чистоты вкуса, запаха и консистенции сливочное масло бывает высшего и 1 сорта. К высшему сорту относят масло как с чистым вкусом и ароматом, хотя и слабо выраженными, так и масло с незначительными привкусами. Масло, имеющее посторонние запахи и привкусы, относят к I сорту. Масло с резким кормовым, горьким и другими вкусами и запахами в продажу не допускается. Упаковка и маркировка масла осуществляются в соответствии с ГОСТ 52253-2004.

Проведем экспертизу качества масла (органолептический метод) по органолептическим показателям по 20-балльной шкале, в том числе вкус и запах - 10 баллов; консистенция и внешний вид - 5; цвет - 2; упаковка и маркировка - 3 балла. (ГОСТ 52253-2004). Данные оформим в виде табл.2.3.

---

<sup>12</sup> ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.

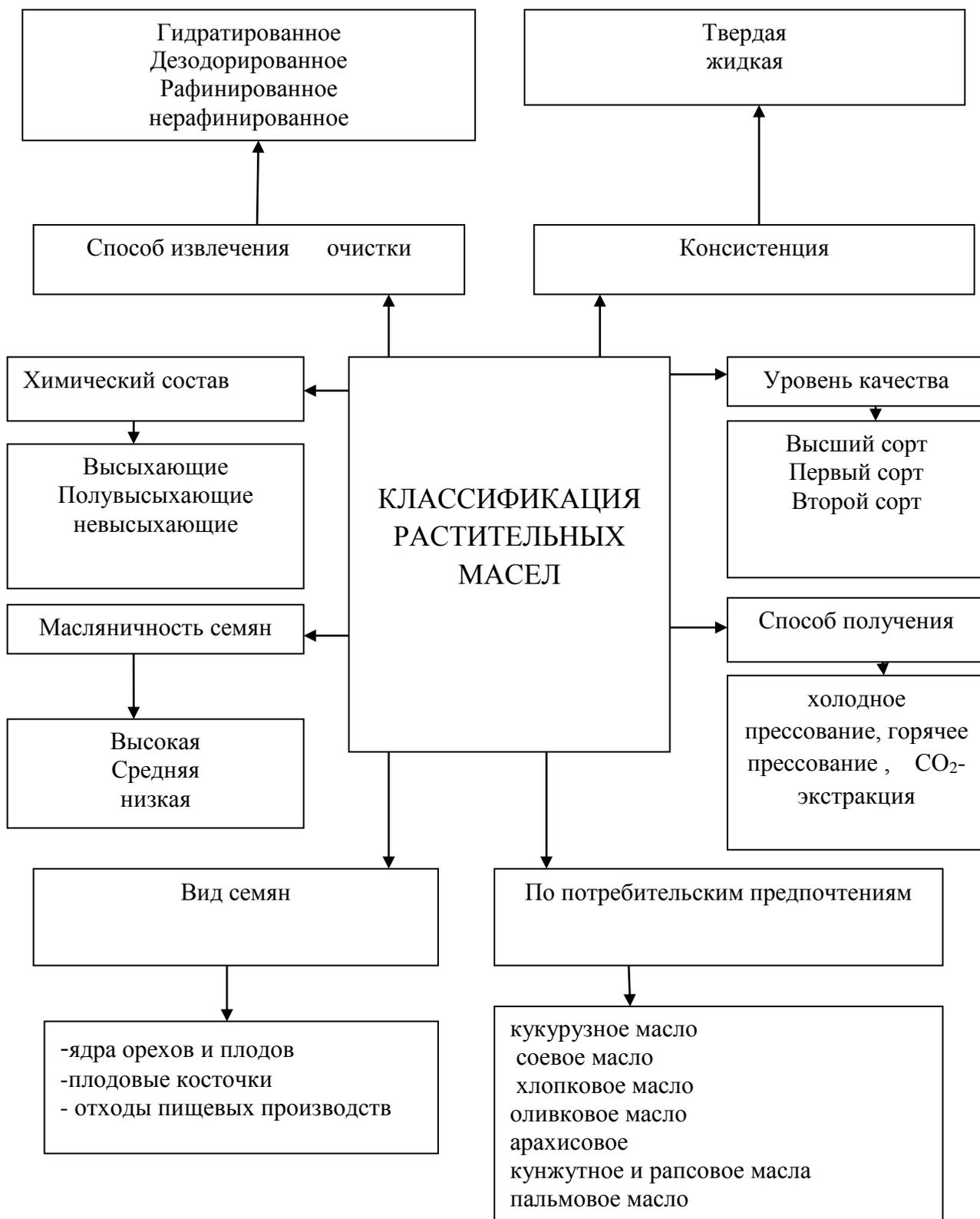


Рис.2.3. Классификация растительных масел

Вкус и запах масла устанавливают в столбике масла сразу после его извлечения пробоотборником (щупом) из монолита путем апробирования небольшого кусочка масла. При определении вкуса учитывают характерные для данного вида масла вкус и запах, степень их чистоты и выраженности, а также

наличие пороков.

Таблица 2.3

Экспертиза качества сливочного масла по органолептическим показателям

Образец	Производитель	Показатель качества				Баллы
		вкус и запах	консистенция и внешний вид	цвет	упаковка и маркировка	
Вологодское						
Сливочное вологодское	ООО «Аскон» г. Москва	8	5	2	3	18
Вологодский стандарт	ООО «Стандарт» г. Вологда	10	5	2	2	19
Сладкосливочное						
Сливочное "Президент" (Франция)	Франция	8	5	1	3	17
Сливочное масло "Рени-Пикот" (Испания)	Испания	8	5	2	3	18
Масло Сливочное	ВиммБилльДанн г. Москва	8	5	2	3	18
Любительское						
Масло Любительское	ЗАО СХП «Дружба» с. Мокрое	7	3	1	1	12
Масло Любительское	ООО «Лебедянь Молоко» г. Лебедянь	8	5	1	1	15
Крестьянское						
Масло Крестьянское	ООО «Лебедянь Молоко» г. Лебедянь	8	4	1	1	14
Масло Крестьянское	ООО «Юнимилк» г. Липецк	10	5	2	2	19
Масло Крестьянское	ООО «Чаплыгин Молоко» г. Чаплыгин	10	5	1	1	17
Бутербродное						
Масло бутербродное	ООО «Аскон» г. Москва	6	4	1	2	13
Сливочное десертное						
Чайное масло	ООО «Юнимилк» г. Липецк	8	5	2	2	17
Ярославское масло	ООО «Юнимилк» г. Липецк	9	5	2	2	18
Шоколадное масло	ВиммБилльДанн г. Москва	7	4	1	3	15

Цвет масла определяют при дневном освещении, не разрушая столбика. Он должен быть однородным вдоль всего столбика. При обнаружении неоднородной окраски осматривают весь монолит, разрезая его поперек.

Для определения консистенции осматривают поверхность столбика масла на щупе. Консистенция должна быть плотной, на разрезе слабо блестящей и сухой на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги. Наличие «слезы» на поверхности среза масла свидетельствует о недостаточной обработке его. Если в столбике просматриваются трещины, консистенция масла признается крошливой. Отсутствие гладкой поверхности свидетельствует о засаленной консистенции масла. Более точно консистенция масла определяется по поверхности среза ножом.

В зависимости от общей балльной оценки масло сладкосливочное (кроме Вологодского) и кислосливочное делят на высший и первый сорта.

Масло, получившее общую балльную оценку менее 6 баллов или по вкусу и запаху менее 2 баллов, к реализации не допускается.

Экспертная оценка качества масла, кроме органолептических показателей, предполагает контроль массовой доли жира, влаги, СОМО, поваренной соли, титруемой кислотности, термоустойчивости, кислотных и перекисных чисел молочного жира.

Таким образом, в результате проведенной экспертизы качества сливочных масел, можно сделать следующие выводы.

Среди вологодских масел лучший результат показало масло Вологодский стандарт производитель ООО «Стандарт» г. Вологда.

Среди сладкосливочных масел лучший результат показали Сливочное масло "Рени-Пикот" (Испания) и Масло Сливочное производитель ВиммБилльДанн г. Москва по 18 баллов.

Среди любительских масел лучший результат показало Масло производитель Любительское ООО «Лебедянь Молоко» г. Лебедянь.

Среди видов крестьянского масла лучший результат показало Масло Крестьянское производитель ООО «Юнимилк» г. Липецк.

Единственное бутербродное масло производителя ООО «Аскон» г. Москва оценено в 13 баллов.

Среди видов десертного масла лучший результат показало Ярославское масло производитель ООО «Юнимилк» г. Липецк.

Итак, в результате проведенной экспертизы качества сливочных масел, можно сделать заключение, что качество данной продукции является достаточно высокой.

### 2.2.2. Экспертиза качества масла социологическим методом

Проведем анализ качества масла социологическим методом. Социологический метод определения показателей качества масла основан на сборе и анализе мнений потребителей. Сбор мнений потребителей осуществляется различными способами: устный опрос; распространение анкет-вопросников, организация выставок-продаж, конференций, аукционов.

Анализ качества масла социологическим методом проводился на основании мнения потребителей, для этого была разработана анкета- опросник, табл. 2.4.

Таблица 2.4

#### Анкета- опросник для потребителей

Уважаемые потребители! В целях оценки качества масложировой продукции просим Вас ответить на следующие вопросы.			
	Масло «Вологодский стандарт»	Масло «Крестьянское»	Масло «Сливочное вологодское»
Лучший вкус масла (отметить галочкой)	V		
Лучшая консистенция масла(отметить галочкой)		V	
Лучший внешний вид масла(отметить галочкой)			V
Лучший цвет масла(отметить галочкой)		V	
Лучший запах масла(отметить галочкой)	V		V
Ваши рекомендации			

Такую анкету опросник, табл. 2.4, необходимо разрабатывать и для других видов продуктов (исследуемых образцов).

Методом дегустации было опрошено 20 потребителей. Для исследования методом дегустации были выбраны три образца масла: Вологодский стандарт (ООО «Стандарт» г. Вологда), Масло Крестьянское (ООО «Юнимилк» г. Липецк) и Сливочное вологодское (ООО «Аскон» г. Москва). Были получены следующие результаты, табл.2.5.

Таблица 2.5

Результаты качества масла методом дегустации потребителей

Показатели качества масла методом дегустации	Масло «Вологодский стандарт»	Масло «Крестьянское»	Масло «Сливочное вологодское»
Лучший вкус масла , положительных ответов	8	9	3
Лучшая консистенция масла, положительных ответов	7	6	7
Лучший внешний вид масла, положительных ответов	6	8	6
Лучший цвет масла, положительных ответов	7	7	6
Лучший запах масла, положительных ответов	9	11	0
Итого положительных ответов	37	41	22

Проведенный опрос потребителей показал, что при дегустации, масло «Крестьянское» набрало больше всего положительных отзывов потребителей. Чуть меньше положительных отзывов у масла «Вологодский стандарт». Меньше всего потребителям понравилось масло «Сливочное вологодское».

### 2.2.3. Экспертиза качества сливочного масла расчетными методами

#### 2.2.3.1. Метод определения массовой доли влаги сливочного масла

Проведем оценку качества сливочного масла расчетными методами. Для исследования возьмем три образца масла: Вологодский стандарт (ООО «Стандарт» г. Вологда), Масло Крестьянское (ООО «Юнимилк» г. Липецк) и Сливочное вологодское (ООО «Аскон» г. Москва), табл.2.6.

Результаты исследований показателей массовой доли влаги и жира в сливочном масле от различных производителей

показатель	Требования ГОСТ Р 52253-2004	Масло «Вологодский стандарт» (сладко-сливочное классическое, соленое)	Масло «Крестьянское» (сладко-сливочное классическое, несоленое)	Масло «Сливочное вологодское» (кисло-сливочное пониженной жирности, несоленое)
Массовая доля влаги, не более, %	Для сладко-сливочного классического несоленого от 18,5 до 14,0%. Для кисло-сливочного пониженной жирности, несоленого, от 46,0 до 19,5%. Для сладко-сливочного классического, соленое) от 17,5 до 13,0%	16,0	17,2	21,0
Массовая доля жира, не более, %	Для сладко-сливочного классического несоленого от 80 до 85%. Для кисло-сливочного пониженной жирности, несоленого, от 50 до 79%. Для сладко-сливочного классического, соленое) от 80 до 85%	82,0	81,0	77,0

Метод определения массовой доли влаги сливочного масла проводится на основании ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» распространяется на молоко и молочные продукты и устанавливает методы определения массовой доли влаги и сухого вещества. Сущность методов определения массовой доли влаги и сухого вещества в молоке и молочных продуктах основана на высушивании навески исследуемого продукта при постоянной температуре.

Показатели содержания влаги должны соответствовать ГОСТ Р 50456-92<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> 50456-92. Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ.

Существует два метода определения массовой доли влаги и летучих веществ в животных и растительных маслах и жирах:

метод А – с использованием песчаной бани и нагревателя;

метод В – с использованием сушильной печи.

Сущность метода заключается в нагревании исследуемой пробы при  $(103\pm 2)^\circ\text{C}$  до полного удаления влаги и летучих веществ и определение потери массы.

Метод А. С точностью до 0,001г примерно 20г образца отвешивают для исследования в чашку, которую предварительно высушивают и затем взвешивают вместе с термометром. Нагревают чашку, содержащую исследуемую пробу на песчаной бане или с помощью электрического обогревателя до  $90^\circ\text{C}$  при постоянном помешивании с помощью термометра, допуская скорость повышения температуры около  $10^\circ\text{C}$  в мин. Уменьшают скорость нагрева (следа за скоростью нагрева по скорости возникновения пузырьков у дна чашки); дают температуре подняться до  $(103\pm 2)^\circ\text{C}$ , но не выше  $105^\circ\text{C}$ . Продолжают помешивать, касаясь и дна чашки, до полного прекращения движения пузырьков .

Для гарантированного удаления всей влаги повторяют нагревание до температуры  $(103\pm 2)^\circ\text{C}$  несколько раз, охлаждая после каждого нагрева до  $95^\circ\text{C}$ . Чашку и термометр охлаждают до комнатной температуры в эксикаторе и взвешивают с точностью до 0,001г. Повторять эту операцию необходимо до тех пор, пока разница между результатами двух последовательных взвешиваний не превысит или не станет равной 2мг.

Метод В. Навеску примерно 5 или 10г образца для исследования помещают в предварительно осушенный стеклянный сосуд и после этого взвешивают с точностью до 0,001г. Помещают сосуд с навеской примерно на 1 ч в сушильный шкаф, затем охлаждают до комнатной температуры в эксикаторе и взвешивают с точностью до 0,001г. Повторяют нагревание, охлаждение и взвешивание, поддерживая продолжительность каждого из последующих периодов обработки в сушильном шкафу равным 30 мин до тех

пор, пока разность между результатами двух последовательных взвешиваний не превысит или не станет равной 2 или 4мг, в зависимости от массы исследуемой пробы.

Массовую долю влаги и летучих веществ в процентах вычисляют по формуле(1):  $(m_1 - m_2) / (m_1 - m_0) \times 100, (1)$

где:  $m_0$  – масса чашки и термометра или стеклянного сосуда, г;

$m_1$  – масса чашки, термометра и исследуемой пробы до нагревания, г;

$m_2$  – масса чашки, термометра и исследуемой пробы после нагревания, г.

За результат определения принимают среднее арифметическое результатов двух измерений при гарантии удовлетворения требования воспроизводимости анализа. Расхождение между параллельными определениями не должно быть более 0,2% для сливочного масла. Результат записывают с точностью до второго знака. Результаты исследований отображены в табл.2.6. Данные показывают, что массовая доля в сливочном масле : «Вологодский стандарт», «Крестьянское», «Сливочное вологодское» соответствует требованиям ГОСТ Р 52253-2004<sup>14</sup> и по этому показателю является качественным.

#### 2.2.3.2. Метод определения жира сливочного масла

Метод определения жира, ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» распространяется на молоко и молочные продукты и устанавливает методы определения массовой доли жира.

Массовую долю жира в масле без наполнителей находят расчетным путем, по формуле (2):

$$X_2 = 100(B + C), (2)$$

где  $X_2$  - массовая доля жира в масле без наполнителей всех видов, кроме соленого, %;

---

<sup>14</sup> ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.

в - массовая доля влаги в масле, определенная по разделу 6 ГОСТ 3626-73 (производственный метод), %;

С - массовая доля обезжиренного сухого вещества в масле, определенная по ГОСТ 3626-73, %.

Предел допускаемой погрешности, % массовой доли жира при расчетном методе равен 1,0%.

В наших исследованиях массовая доля жира в сливочном масле от всех производителей соответствовала ГОСТ Р 52253-2004.<sup>15</sup>

Резюмируя вышесказанное, можно сделать вывод о том, что масло коровье от различных производителей по физико-химическим показателям (массовой доли влаги, массовой доли жира) соответствует требованиям и подлежит сертификации.

### 2.3. Экспертиза качества жиров растительного происхождения

Проведем оценку качества растительных жиров.

Для исследования были взяты 3 вида испытуемого продукта, то есть масла растительного:

Масло подсолнечное, рафинированное, дезодорированное «Мария» производителя ООО «ЭФКО» Белгородская область, г. Алексеевка; – Образец 1.

Масло растительное подсолнечное, рафинированное, дезодорированное «Волшебный край», производителя ОАО «Астон» Ростовская область, х. Морозов – Образец 2.

Масло подсолнечное, рафинированное, дезодорированное «Жаро», производителя ООО «Имени Крупской», Новосибирский район, п. Крупской. – Образец 3.

---

<sup>15</sup> ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.

### 2.3.1. Оценка качества растительных масел органолептическим методом

Проведем оценку качества растительных масел органолептическим методом. Результаты исследования органолептических показателей всех трех образцов представлены в табл. 2.7.

Таблица 2.7

#### Результаты органолептических показателей растительного масла

Наименование показателя	Требования ГОСТа 52465-2005	Характеристика образца		
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Прозрачность	Прозрачное, без осадка	Прозрачное, без осадка, без помутнения	Прозрачное, без осадка, без помутнения	Прозрачное, без осадка, без помутнения
Запах и вкус	Без запаха, вкус обезлич. масла или с приятными специфич. оттенками	Без запаха, вкус обезлич. масла, специф. оттенок отсутствует	Без запаха, вкус обезлич. масла специф. оттенок отсутствует	Без запаха, вкус обезлич. масла специф. оттенок отсутствует

По органолептическим показателям все три образца соответствуют ГОСТу.

### 2.3.2. Оценка маркировки растительных масел

Проведем оценку маркировки трех исследуемых образцов:

1. Масло подсолнечное «Мария», производителя ООО «ЭФКО»  
Белгородская область, г. Алексеевка;

Масло растительное подсолнечное «Волшебный край», производителя  
ОАО «Астон» Ростовская область, х. Морозов;

Масло подсолнечное «Жаро», производителя ООО «Имени Крупской»,  
Новосибирский район, п. Крупской.

Данные оформим в виде табл.2.8.

## Оценка маркировки исследуемых видов растительных масел

Наименования	Образец № 1	Образец № 2	Образец №3
Производитель	ООО «ЭФКО» Белгородская область, г. Алексеевка;	ОАО «Астон» Ростовская область, х. Морозов	ООО «Имени Крупской», Новосибирский район, п. Крупской.
Масса	920 грамм	920 грамм	920 грамм
Нормативный документ	ГОСТ Р 52465-2005	ГОСТ Р 52465-2005	ГОСТ Р 52465-2005
Пищевой состав на 100г продукта	Жир-99,9г, калорийность-899Ккал.	Жир-99,9г, калорийность-899Ккал.	Жир-99,7г, калорийность-899Ккал.
Товарный знак	РСТ	РСТ	РСТ
Условия хранения	Хранить в затемненном месте, после вскрытия-в холодильнике	Бутылку после вскрытия хранить в холодильнике	После вскрытия хранить в закрытом помещении при тем-ре 1-5С
Срок годности	12 месяцев	18 месяцев	8 месяцев
Дата производства	04.11.2009	17.05.2009	03.08.2009
Вид упаковки	Пластиковая бутылка объемом 1 литр	Пластиковая бутылка объемом 1 литр	Пластиковая бутылка объемом 1 литр
Сорт	Высший	Высший	Высший
Вид	Рафинированное дезодорированное	Рафинированное дезодорированное	Рафинированное дезодорированное
Марка	«П»	—	«П»

На этикетках всех трех испытуемых образцов указана полная информация в соответствии с ГОСТ Р 51074-03, кроме того что в образце №2 не указана марка.

### 2.3.3. Экспертиза качества растительных масел измерительным методом

Проведем оценку качества растительных масел по измерительным методам.

1. Метод определения кислотного числа проводится по ГОСТ Р 52110 – 2003<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> ГОСТ Р 52110-2003. Масла растительные. Методы определения кислотного числа.

Ход работы: В коническую колбу 250 см взвешивают навеску 5 грамм. Затем приливают 50 см<sup>3</sup> спиртоэфирной смеси. Взболтать. К раствору добавляют несколько капель фенолфталеина. Полученный раствор при постоянном взбалтывании быстро титруют раствором гидроокиси калия (молярная концентрация 0,1 моль/дм<sup>3</sup>) до получения слабо розовой окраски, устойчивой в течение 30 сек.

Обработка результатов:

Кислотное число масла, мг КОН/г, вычисляют по формуле (3):

$$X=5,611 \times V \times K / t \quad (3)$$

где 5,611 – масса КОН в 1 см<sup>3</sup> раствора молярной концентрации  $c=0,1$  моль/дм<sup>3</sup>,

K – концентрация раствора гидроокиси калия, моль/дм.<sup>3</sup>

V – объём раствора, мм.

t – масса навески, гр.

Показания для определения кислотного числа представлены в табл.2.9.

Таблица 2.9

Показания для определения кислотного числа

Наименование	m навески, г.		V гидроокиси калия, мл	
	m	m <sup>1</sup>	V	V <sup>1</sup>
Образец №1	2.44	2.44	0.2	0.3
Образец №2	3.1	3.0	2.3	2.5
Образец №3	2.03	2.0	0.3	0.6

Образец 1- $X_1=5,611 \times 0,2 \times 0,1 / 2,44=0,1$ ;  $X_2=5,611 \times 0,3 \times 0,1 / 2,44=0,3$ ;

$X=5,611 \times 0,1 \times 0,1 / 2,44=0,2$ , мг КОН/г.

Образец 2- $X_1=5,611 \times 2,3 \times 0,1 / 3,1=0,02$ ;  $X_2=5,611 \times 2,5 \times 0,1 / 3=0,03$ ;

$X=5,611 \times 2,4 \times 0,1 / 3,1=0,04$ , мг КОН/г.

Образец 3-  $X_1=5,611 \times 0,3 \times 0,1 / 2,03=0,11$ ;  $X_2=5,611 \times 0,6 \times 0,1 / 2=0,13$ ;

$X=5,611 \times 0,4 \times 0,1 / 2,03=0,12$ , мг КОН/г.

Полученные значения кислотного числа соответствуют норме.

2.Метод определения перекисного числа проводится по ГОСТу 26593-85<sup>17</sup>

Ход работы: Пробу отвешивают в колбу. Добавляют 10 см<sup>3</sup> хлороформа, быстро растворяют испытуемую пробу, приливают 15см<sup>3</sup> уксусной кислоты, 1

<sup>17</sup> ГОСТ 26593-85. Масла растительные. Метод измерения перекисного числа.

см<sup>3</sup> раствора йодистого калия, затем колбу закрывают, взбалтывают и оставляют на 5 минут в темном месте. Затем добавляют 75 см<sup>3</sup> воды, перемешивают, добавляют раствор крахмала до появления слабой фиолетово-синей окраски и, выделившийся йод титруют раствором тиосульфата натрия до молочно-белой окраски, устойчивой в течение 5 сек. Используемый объем молярной концентрации 0.002 моль/дм<sup>3</sup>. осторожно добавляют крахмал до появления слабой фиолетово-синей окраски. Оставшийся йод титруют раствором тиосульфата натрия до молочно-белой окраски.

Выполняется два параллельных измерения.

Обработка результатов.

Перекисное число в миллимолях вычисляют по формуле (4):

$$X=(V_1 - V_0) \times C \times 1000 / T, (4)$$

где  $V_0$  – объем раствора тиосульфата натрия, использованный при контрольном измерении, мл.

$V_1$  – объем раствора тиосульфата натрия, использованного при измерении, мл.

$C$  – концентрация раствора тиосульфата натрия, моль дм<sup>3</sup>.

$T$  – масса испытуемой пробы, мл. 1000 – коэффициент, учитывающий пересчет результата измерения в миллимоли на килограмм.

Показания для определения перекисного числа представлены в табл.2.10.

Таблица 2.10

Показания для определения перекисного числа

Наименование	m навески, г.		V гидроокиси калия, мл	
	m	m <sup>1</sup>	V	V <sup>1</sup>
Образец №1	3,22	3,1	3,0	3,5
Образец №2	1,42	1,41	0,04	0,03
Образец №3	2,51	2,51	3,7	4,0

Образец1-  $X_1=(3-0) \times 0,002 \times 1000 / 3,22=1,8$ ;  $X_2=(3,5-0) \times 0,002 \times 1000$

$3,1=1,7$ ;  $X=(3,1-0) \times 0,002 \times 1000 / 3,22=1,9$ , ммоль/кг

Образец 2-  $X_1=(0,04-0) \times 0,002 \times 1000 / 1,42=1,4$ ;  $X_2=(0,03-0) \times 0,002$

$1000 / 1,41=1,3$ ;  $X=(0,01-0) \times 0,002 \times 1000 / 1,42=1,5$ , ммоль/кг

Образец 3- $X_1=(3,7-0)\times 0,002\times 1000/2,51=3$ ;  $X_2=(4,0-0)\times 0,002\times 1000$   
 $2,51=3,2$ ;  $X=(3,9-0)\times 0,002\times 1000/2,51=3,1$ , ммоль/кг.

Полученные значения перекисного числа исследуемых образцов соответствуют норме.

3.Метод определения содержания влаги и летучих веществ проводят по ГОСТу 11812-66<sup>18</sup>.

Ход работы: В предварительно высушенном стаканчике взвешивают 5г испытуемого масла с точностью до четвертого знака после запятой и высушивают при температуре 100-103°C до постоянной массы. Первое взвешивание производят после высушивания масла в течение 20 мин., последующие – после 15 мин. Постоянная масса считается достигнутой, если уменьшение массы при последующих взвешиваниях не превышает 0,0005г. Выполняется два параллельных измерения. Обработка результатов.

Массовую долю влаги и летучих веществ определяют по формуле (5):

$$X=(m_1-m_2)\times 100/m \quad , (5)$$

где m- масса испытуемого масла, г;

$m_1$ - масса стаканчика с маслом до высушивания, г;

$m_2$ - масса стаканчика с маслом после высушивания, г.

Показатели для определения массовой доли влаги и сухих веществ растительных масел представлены в табл. 2.11.

Образец1- $X_1=(10,645-10,641)\times 100/5,02=0,07\%$ ;  $X_2=(10,638-10,636)$   
 $\times 100/5=0,04\%$ ;  $X=0,07+0,04/2=0,05\%$ .

Образец2- $X_1=(9,842-9,839)\times 100/4,98=0,06\%$ ;  $X_2=(9,913-9,909)$   
 $\times 100/4,98=0,08\%$ ;  $X=0,06+0,08/2=0,07\%$ .

Образец3- $X_1=(10,726-10,722)\times 100/4,97=0,08\%$ ;  $X_2=(10,858-10,855)$   
 $\times 100/5,03=0,05\%$ ;  $X=0,08+0,05/2=0,06\%$ .

Полученные значения массовой доли влаги и сухих веществ соответствуют норме.

---

<sup>18</sup> ГОСТ 11812-66. Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ

Таблица 2.11

Показатели для определения массовой доли влаги и сухих веществ  
растительных масел

Наименование	m навески масла, г.		m стаканчика с маслом до высушивания, г		m стаканчика с маслом после высушивания, г	
	m <sub>измер. 1</sub>	m <sub>измер.2</sub>	m <sub>1 измер. 1</sub>	m <sub>1измер.2</sub>	m <sub>2 измер.1</sub>	m <sub>2 измер.2</sub>
Образец №1	5,02	5	10,645	10,638	10,641	10,636
Образец №2	4,98	4,98	9,842	9,913	9,839	9,909
Образец №3	4,97	5,03	10,726	10,858	10,722	10,85

Сведем данные испытаний растительных масел по физико-химическим показателям, табл.2.12. Чем меньше кислотное и перекисное число, тем лучше. В ходе испытаний было выявлено, что все масла представленные в работе, соответствуют норме и являются хорошими качественными продуктами.

Таблица 2.12

Результаты испытаний масла по физико-химическим показателям

№	Наименование товара	Наименование и адрес изготовителя	Наименование показателя	Результатана лиза	Норма
1	Масло подсолнечное, рафинированное, «Мария».	ООО «ЭФКО» Белгородская область, г.Алексеевка	Массовая доля влаги	0,05	0,10
			Кислотное число	0,2	0,4
			Перекисное число	1,9	10,0
2	Масло подсолнечное, рафинированное, дезодорированное, «Волшебный край».	ОАО «Астон» Ростовская область, х. Морозов	Массовая доля влаги	0,07	0,10
			Кислотное число	0,04	0,35
			Перекисное число	1,5	5,0
3	Масло подсолнечное, рафинированное, «Жаро».	ООО «Имени Крупской», Новосибирский район, п. Крупской.	Массовая доля влаги	0,06	0,10
			Кислотное число	0,12	0,6
			Перекисное число	3,1	10,0

Подсолнечное масло ОАО «Астон» Ростовской области, х. Морозов, имеет самое низкое значение перекисного числа (1,5 ммоль/кг), что говорит о том, что это масло не подверглось окислительной порчи. Самое низкое кислотное число получилось в растительном масле того же производителя, ОАО «Астон» Ростовской области, х. Морозов, (0,04 мг/кг). Это показатель характеризует степень свежести масла и по мере хранения возрастает.

Показатель массовой доли влаги и сухих веществ практически у всех образцов одинаков и соответствует норме.

На показатели качества масла влияют множество факторов, такие как качество сырья, производственный процесс, транспортировка и т.д. Немаловажным фактором являются условия хранения. Не всегда масла хранятся при оптимальных условиях. Необходимо усилить контроль в помещении за влажностью, температурой, светом, для того, чтобы качество масла не ухудшалось со временем. При неправильном хранении происходят процессы, такие как окисление, поражение микроорганизмами, что ухудшает вкус, цвет и свойства масла.

Отобранные образцы масла трех разных производителей были проверены органолептическим методом, определены наиболее важные физико-химические показатели, такие как перекисное и кислотное числа, содержание влаги и летучих веществ, а также была проверена маркировка образцов.

Можно сделать вывод о том, что все три образца по всем показателям соответствуют ГОСТам, за исключением того, что в образце № 2 не указана марка на этикетке. Физико-химические показатели разнятся от максимума к минимуму, но все значения соответствуют норме.

Вывод: В данной главе была рассмотрена товароведная характеристика масложировой продукции. По происхождению жирового сырья жиры делятся, на животные (молочные, наземных животных, птиц, морских животных и рыб), растительные (из семян и мякоти плодов), переработанные — на основе модифицированных жиров (маргарин, кулинарные, кондитерские, хлебопекарные). По консистенции жиры подразделяют на: твердые (бараний, говяжий, пальмовое масло и др.), жидкие (подсолнечное, соевое, кукурузное масло и др.), мазеобразные (свиной жир).

По способности полимеризоваться выделяют жиры высыхающие, полувысыхающие и невысыхающие. Масложировая продукция по составу отличается: пищевой ценностью, вкусом, усвояемостью.

В работе была проведена экспертиза качества масложировой продукции на примере однородных групп товаров. Объектом исследования были выбраны образцы масла десертного и растительного, различных фирм производителей. Оценка качества масла проведена органолептическим методом (определяются показатели вкуса, цвета, консистенция, запах, упаковка, маркировка); социологическим методом (с помощью опроса потребителей, методом дегустации масла); расчетным методом (определяются физико-химические показатели качества масложировой продукции). Анализ показал, что все образцы имеют хорошие показатели качества и соответствуют ГОСТам.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Подводя итог всему вышесказанному, необходимо отметить, что на сегодняшний день в сложных и проблематичных ситуациях люди все чаще прибегают к оценкам специалистов-экспертов, поскольку познаний лиц, ответственных за принятие решений в сфере социального и производственного управления, судопроизводства, образования бывает недостаточно.

А экспертиза как раз-таки является эффективным средством контроля качества товаров и оказываемых услуг. Обстоятельствами, при которых целесообразно назначить экспертизу, могут быть следующие:

- необходимость получения, как уже было сказано выше, объективного мнения специалиста, не заинтересованного в принятии решения или совершении действия;

- конфликтная ситуация в сфере управления, осуществление властных полномочий, наличие спорных позиций по одному и тому же вопросу, когда крайне важно мнение незаинтересованного специалиста;

- потребность решить проблемы, находящиеся на стыке различных отраслей науки, техники;

- когда границы проблемы шире границ суммарного знания;

- когда об этом указывается в законе или подзаконном акте.

Причем эксперт при проведении любой экспертизы должен руководствоваться принципами объективности, компетентности, независимости, системного подхода, эффективности, безопасности для потребителей и окружающей среды.

Теперь стоит сделать обобщить сказанное о сказанных выше видах экспертиз. Товарная экспертиза – это самостоятельное исследование предмета экспертизы (товара), проводимое компетентными специалистами (экспертами) на основании объективных фактов с целью получения достоверного решения. Объектами товарной экспертизы являются потребительские отечественные и импортные товары, сырье и оборудование. Товарная экспертиза широко

используется в торговле, дизайне, промышленности, а также - в случае возникновения спорных ситуаций.

В каких случаях нужна товарная экспертиза: при разногласии между получателем и розничными торговыми предприятиями в определении качества товара органолептическим методом и соответствие его действующим в Российской Федерации нормам, как это предусмотрено правилами обмена некачественных промышленных товаров.

Бухгалтерская экспертиза непосредственно связана с прочими видами экономических экспертиз, поэтому некоторые задачи, такие как обоснованность списания материальных ценностей или денежных средств, способы сокрытия недостач могут потребовать проведения других экономических экспертиз

Бухгалтерская экспертиза (при назначении экспертизы судебными органами – Судебно-бухгалтерская экспертиза (СБЭ)) представляет собой экономическое исследование конфликтных ситуаций в хозяйственной деятельности предприятия по данным бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности, которые стали объектами проверки аудитора, налоговых органов, или объектами расследования правоохранительных органов.

Основанием для проведения судебной экспертизы служит постановление лица, производящего дознание, следователя, прокурора, определение суда о назначении экспертизы. В ходе судебной экспертизы на основании специальных научных познаний и исследований, необходимых для экспертизы материалов уголовного либо гражданского дела, устанавливаются факты, обстоятельства.

Судебным доказательством является не экспертиза как способ исследования, извлечения и познания фактических обстоятельств, а письменное заключение экспертов, сформулированное на основе экспертизы. Заключение эксперта выступает как определенным образом объективированная, внутренне организованная информация, доказательственное содержание которой составляют выводы эксперта.

Использование технологической экспертизы позволяет быстро устранять производственные проблемы, быстро добиваться высоких показателей производства, быть конкурентно способными на современном рынке электроники.

Юридическая экспертиза – это правовой диагноз, который ставится адвокатом после тщательного изучения имеющихся материалов дела и относящихся к их урегулированию законодательных актов и судебной практики для выяснения вопроса о предполагаемых юридических перспективах дела, наличии или отсутствии правовой позиции. Представляется, что подобный взгляд на юридическую экспертизу является односторонним. Современное правовое регулирование требует более широкого использования специальных познаний в сфере юриспруденции.

Хочется отметить, что в последние годы популярным становится термин «независимая экспертиза». Считается, что независимая экспертиза проводится незаинтересованным лицом, обладающими знаниями в той или иной области, и проводится по результату обращения граждан. Но в соответствии с законодательством, эксперт всегда должен быть независим, то есть он не может находиться в служебной или иной заинтересованности от участников процесса. Это одно из основных требований, которые ему предъявляются.

В результате проделанной работы поставленная цель как изучение видов экспертиз выполнена. А основная информация изложена в доступной форме.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) // Российская газета. 1993. 25 декабря; 2009. 21 января; 2014. 7 февраля;
2. Об экологической экспертизе: федер. закон: [ принят Гос.Думой 23 ноября 1995 г.: одобр. Советом Федерации 15 ноября 1995 г.] // Российская газета. 1995, 30 ноября. № 232;
3. Об оценочной деятельности в Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: одобр. Советом Федерации 17 июля 1998 г.] // Российская газета. 1998, 6 августа. № 148-149;
4. О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ: федер. Закон: [принят Гос. Думой 5 апреля 2001 г.: одобр. Советом Федерации 16 мая 2001 г.] [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.podatinet.net/index2.php?id=3847&Itemid=35&option=com\\_content&prop=1&task=view](http://www.podatinet.net/index2.php?id=3847&Itemid=35&option=com_content&prop=1&task=view) (дата обращения: 15.11. 2016).
5. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации от 18.12. 2001 № 174 № 174-ФЗ (ред. от 06.07.2016) // Российская газета. 2001, 22 декабря. № 249;
6. Андрусак Я. В. Организация и технология торговли. - Минск: Издательство БГУ, 2007. – 356с.
7. Базарова В.И. Исследование продовольственных товаров. Экономика, 1986г.
8. Баженов, А.А. Теоретические аспекты юридической экспертизы нормативно-правовых актов субъектов Российской Федерации / А.А. Баженов // Вестник Тамбовского университета. Серия: гуманитарные науки. 2008. № 12. [Электронный ресурс].Режим доступа:

- <http://cyberleninka.ru/article/n/teoreticheskie-aspekty-yuridicheskoy-ekspertizy-normativno-pravovyh-aktov-subektov-rossiyskoy-federatsii#ixzz4PbnU2cpD> (дата обращения: 15.11.2016);
9. Бровко О.П. Товароведение пищевых продуктов. Экономика 1989г.
  - 10.ГОСТы в торговле. ИКЦ «Маркетинг» 2010г.
  - 11.Горковенко М.Л. Правовые вопросы проверки качества товаров / М.Л. Горвенко // Известия Иркутской государственной академии. 2002. № 3. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/pravovye-voprosy-proverki-kachestva-tovarov> (дата обращения: 15.11.2016);
  - 12.ГОСТ Р 51074-2003 .Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. от 29.12.2003г. №401-ст с изменениями и дополнениями.
  - 13.ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.
  - 14.ГОСТ 25292-82. Жиры животные, топлены, пищевые. Технические условия.
  - 15.ГОСТ Р 52465-2005. Масло подсолнечное. Технические условия.
  - 16.ГОСТ 5472. Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности.
  - 17.ГОСТ Р 51445-99. Жиры и масла животные. Метод определения показателя преломления.
  - 18.ГОСТ 5482-90. Масла растительные. Метод определения показателя преломления.
  - 19.ГОСТ Р 52179-2003. Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской , хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля.
  - 20.ГОСТ 5475-69. Масла растительные. Методы определения йодного числа.
  - 21.ГОСТ 50456-92. Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ.

- 22.ГОСТ Р 50457-92. Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности.
- 23.ГОСТ 11812-66. Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ.
- 24.ГОСТ 30418-96 Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава.
- 25.ГОСТ Р 51483-99 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирных кислот к их сумме.
- 26.ГОСТ 51486-99 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот.
- 27.ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации.
- 28.ГОСТ 5487-50. Масла растительные. Качественная реакция на хлопковое масло.
- 29.ГОСТ 5488-50. Масла растительные. Качественная реакция на кунжутное масло.
- 30.ГОСТ 5481. Определение массовой доли нежировых примесей.
- 31.ГОСТ 5480. Определение мыла (качественная проба)
- 32.ГОСТ Р 52110-2003. Масла растительные. Методы определения кислотного числа.
- 33.ГОСТ Р 51489-99. Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа.
- 34.ГОСТ 26593-85. Масла растительные. Метод измерения перекисного числа.
- 35.ГОСТ 10444.12.88-Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
- 36.ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции. Основные понятия, термины и определения.

37. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 прил. 1, п.1.7.2., 1.7.3., 1.7.3.1.
38. Дяблова, Ю. Л., Дяблов, А. В. Место и роль судебной экспертизы в уголовном судопроизводстве / Ю.Л. Дяблова, А.В. Дяблов // Известия Тульского государственного университета. Экономические и юридические науки. 2008. № 2. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/mesto-i-rol-sudebnoy-ekspertizy-v-ugolovnom-sudoproizvodstve#ixzz4Pc0t50s3> (дата обращения: 15.11.2016);
39. Денисова С.А. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник, М.: ИНФРА-М, 2007г.
40. Денисова С.А. Пилипенко Т.В. Пищевые жиры. Товарный справочник. - М.: Экономика, 1998.
41. Евсиков, К.С. Классификация судебных экспертиз / К.С. Евсиков // Известия Тульского государственного университета. Экономические и юридические науки. 2009. № 1. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/klassifikatsiya-sudebnyh-ekspertiz>(дата обращения: 15.11.2016);
42. Коробкина З. В. Товароведение вкусовых товаров. – М.: Экономика, 2006. – 208 с.
43. Корольков В., Брагин Ю. Проектирование и производство продукции исходя их ожиданий потребителей // Стандарты и качество, 2003, №11. - С. 64-65.
44. Косторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов – М.: Центр экономики и маркетинга, 2007. – 260 с.
45. Кругляков Г. И., Круглякова Г. В. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: Феникс, 2008 – 403 с.
46. Костеев, А.П. О некоторых вопросах обязательной юридической экспертизы / А.П. Костеев // Сборники конференция НИЦ Социосфера. 2014. № 41. [Электронный ресурс]. - Режим доступа:

- <http://cyberleninka.ru/article/n/o-nekotoryh-voprosah-obyazatelnoy-yuridicheskoy-ekspertizy> (дата обращения: 15.11.2016);
47. Кохв, В.В., Тертыченко Э.И. Экспертная деятельность российского оценщика в качестве частного эксперта, не обладающего статусом государственного судебного эксперта / В.В. Кохв, Э.И. Тертыченко // Вопросы оценки. 2013. № 2(72). С. 27-33;
  48. Красовский П. А., Ковалев А. И., Сирижов С. Г. Товар и его экспертиза – М.: Центр экономики и маркетинга, 2008. – 240 с.
  49. Кеворкова, Ж.А., Савин, А.А. Судебно-бухгалтерская экспертиза; учебник /Ж.А. Кеворкова, Ж.А. Савин – М. 2007;
  50. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. Юрайт, 2003г.
  51. Ленцова Л.В., Каленик Т.К. Пищевые жиры: значение и проблемы. - Изд-во Владивосток, 2006г.
  52. Люк Э., Ягер М. Консерванты в пищевой промышленности // 3-е изд. / Пер. с нем. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 256 с.
  53. Минько Э.В., Кричевский М.Л. Качество и конкурентоспособность. – СПб.: Питер, 2004. – 268 с.
  54. Муженская, Н. Е. Правовые основы организации и проведения судебной экспертизы: состояние, пробелы, перспективы развития / Н.Е. Муженская // Юридическая наука и правоохранительная практика. 2013. № 4;
  55. Налдина Е.И. Назначение и производство судебной экспертизы в стадии возбуждения уголовного дела / Е. И. Налдина // Теория и практика общественного развития. 2010. № 4;
  56. Нестеров А.В. Экспертная деятельность / А.В. Нестеров // Вопросы оценки. 1997. №1. С. 36-42;
  57. Николаева М. А. Товарная экспертиза. – М.: Издательский дом “Деловая литература”, 2004. – 288 с.
  58. Николаева М.Л. Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М. Экономика, 2006. - 108 с.

59. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Учебник, из-во «Норма» 2003г.
60. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А.Николаева. – М.: Норма, 2006. – 488 с.;
61. Органолептические методы оценок пищевых продуктов: Терминология. – М.: Наука, 1991. – 39 с.
62. Оныщук И.И. Мониторинг использования экспертных заключений в рамках юридической экспертизы законопроектов / И.И. Оныщук // Юридическая техника. 2015. № 9. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/monitoring-ispolzovaniya-ekspertnyh-zaklyucheniy-v-ramkah-yuridicheskoy-ekspertizy-zakonoproektov> (дата обращения: 15.11.2016);
63. Памбухчиянц О. В. Организация и технология коммерческой деятельности. - М.: Издательство ЮНИТИ, 2007. – 487с.
64. Панкратов Ф. Г. Коммерция и технология торговли. - СПб.: Издательство СПбГУ, 2005. -352с.
65. Пилипенко Т. В. Экспертиза потребительских товаров. Учебное пособие. - СПб: ТЭИ, 2005. - 24 с.
66. Пичунова О. В. Стратегия коммерческой деятельности предприятия розничной торговли. - М.: Издательство ДРОФА, 2005. – 145с.
67. Пищевые продукты. Общие требования к информации для потребителя // Период, изд. - СПб.: Тест-Принт, 2005. - 64 с.
68. Производство сливочного масла: Справочник / Ю.П. Андрианов, Ф.А. Вышемирский, Д.В. Качераускис и др. - М.: Агропромиздат, 2002. - 303 с.
69. Родина Т. Г., Вукс Г. А. Дегустационный анализ продуктов. –М.: Колос, 2004. – 192 с.
70. Россинская, Е.Р. Генезис и проблемы развития новых родов и видов судебных экспертиз / Е.Р. Россинская // Вестник университета имени О.Е. Кутафина. 2014. № 3. С. 114-121;

71. Россинская, Е.Р. Судебная экспертиза в гражданском, арбитражном, административном и уголовном процессе: учебник / Е.Р. Россинская. – М.: Норма, 2005 — 205 с.
72. Справочник предпринимателя: розничная торговля, оптовая торговля, грузовой транспорт, общественное питание и гостиничное хозяйство. - М.: Комерция, 2007. - 78с.
73. Справочник товароведов продовольственных товаров. Экономика, 1987г.
74. Справочник по товароведению продовольственных товаров. Колос С, 2003г.
75. Стандарты для пищевых продуктов. Приор, 2008г.
76. Тихомиров, Ю.А. Юридическая экспертиза как условие обеспечения качества нормативного правового акта / Ю.А. Тихомиров // Право и современные государства. 2015. № 1.
77. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. - М.: ИНФРА-М, 2008. – 544 с.
78. Торговое дело: экономика и организация / Под ред. Л. А. Брагина. - М.: Издательство МГУ, 2009. – 501с.
79. Теплов В.И. Товароведение продовольственных товаров. Экономика, 1989г.
80. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2008г. – 448 с.
81. Управление качеством / под ред. С. Д. Ильенковой. – М: ЮНИТИ, 2005. – 398с.
82. Худойкина, Т.В., Лукьянов, А.А. Техничко-юридическая экспертиза как форма оценки качества законопроектов и законодательных актов / Т.В. Худойкина, А.А. Лукьянов // Пробелы в российском законодательстве. 2011. №6. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/tehniko-yuridicheskaya-ekspertiza-kak-forma-otsenki-kachestva-zakonoproektov-i-zakonodatelnyh-aktov#ixzz4Pagq916V> (дата обращения: 15.11.2016);

83. Чечеткина Н.М., Путилина Т.И., Горбунова В.В. Товарная экспертиза. Учебник, из-во «Феникс» 2008г.
84. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. Москва 2009г.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

## Характеристика растительных масел по потребительским предпочтениям

Кукурузное масло - светло-желтого цвета, прозрачное, без запаха. В продажу оно поступает только в рафинированном виде. Особых преимуществ перед подсолнечным или соевым не имеет, однако в этом масле содержится большое количество полезных сопутствующих веществ, благодаря чему оно и пользуется большой популярностью.

Соевое масло очень популярно в Европе, Америке и, разумеется, в Китае. В Китае - в силу традиций. Соевое масло любят за характерный запах и вкус. Его добывают из бобов сои, которые, кроме значительного количества масла - 15-20%, содержат полноценные белки. Масло из сои рафинируют, но не дезодорируют. Сырое (неочищенное) масло имеет коричневый с зеленоватым оттенком цвет, рафинированное - светло-желтый.

Соевое масло лучше других подходит для детского питания, так как содержит вещества, необходимые для формирования центральной нервной системы и зрительного аппарата. Оно сходно по составу с рыбьими жирами: в них содержатся одни и те же полиненасыщенные кислоты.

Хлопковое масло - золотисто-желтого цвета, имеет слабый вкус и запах. В продажу поступает рафинированным. Оно состоит из смеси жидких (70-75%) и твердых (25-30%) жиров. При хранении последние образуют обильный хлопьевидный осадок. При охлаждении до 0°C хлопковое масло полностью застывает, а при последующем нагревании плавится и становится прозрачным. Хлопковое масло используется, в основном, при горячей обработке различных продуктов. Для заправки салатов производится специальное салатное масло: из хлопкового масла вымораживанием удаляют твердые ингредиенты.

Оливковое масло получают из мякоти и косточек плодов оливкового дерева. В мякоти содержится до 55% масла. Высококачественное оливковое масло называется прованским. Масло лучших сортов — светло- или золотисто-желтого цвета. Его больше всего любят итальянские кулинары,

приготавливающие на нем соусы. Масло низших сортов имеет зеленоватый оттенок.

Оливковое масло занимает особое место среди других. Оно наиболее ценно и питательно. Процент содержания жирных и полиненасыщенных кислот в нем не так высок, зато оно усваивается лучше остальных. В нашей стране его не производят, и стоит оно значительно дороже любого другого. Дороговизна продукта обусловлена еще и особыми его свойствами, благодаря которым оливковое масло часто вводят в лекарства и косметику: лосьоны, кремы и т.п.

Оливковое масло хорошо переносится даже людьми, страдающими нарушениями пищеварения, заболеваниями печени и желчного пузыря. Более того, таким больным врачи даже рекомендуют принимать по утрам натощак ложку оливкового масла. Оно оказывает легкий желчегонный эффект. Ложка подсолнечного масла в аналогичной ситуации может спровоцировать печеночную колику.

Оливковое масло предотвращает сердечно-сосудистые заболевания. Установлено, что жители Средиземноморья редко страдают сердечно-сосудистыми заболеваниями благодаря так называемой средиземноморской диете, включающей много овощей, фруктов и рыбы, но мало мяса и сливочного масла. Основным же источником жира там является оливковое масло.

Оливковое масло, как и всякое другое, можно рафинировать, то есть очистить. Как правило, рафинации подвергают масло не очень высокого качества. Оно используется чаще всего в кулинарии. Знатоками же ценится нерафинированное натуральное оливковое масло. Оно обладает специфическими запахом и вкусом, в общем непривычными для нашего потребителя. Но именно это масло наиболее ценно и питательно. Оно идеально подходит для приготовления овощных, фруктово-овощных и фруктовых салатов, закусок с крабами и креветками. На оливковом масле получаются прекрасные горячие блюда; его используют при производстве рыбных консервов.

Настоящее оливковое масло легко отличить от подделок и суррогатов, поставив его на несколько часов в холодильник. В натуральном оливковом масле на холоде образуются белые хлопья, которые при комнатной температуре исчезают.

Арахисовое, кунжутное и рапсовое масла принадлежат к группе наименее полезных растительных масел. В них гораздо меньше полиненасыщенных кислот и сравнительно много жирных кислот с большой молекулярной массой. Эти продукты за рубежом используются для выработки маргариновой продукции и консервов, а также для приготовления салатов и жарения - для тех же целей, что и все растительные масла.

Пальмовое масло наименее ценное из всех растительных масел. Оно твердое по консистенции и внешне напоминает свиной жир. Для приготовления пищи его используют в ряде стран Востока, где по религиозным соображениям свиной жир не употребляется. В большинстве стран этот продукт применяется в качестве отвердителя для приготовления маргаринов, в кулинарном и кондитерском производствах. Пальмовое масло употребляется в пищу только в разогретом виде - для приготовления холодных блюд оно непригодно.

## Классификация по ТН ВЭД

	Жиры и масла животного или растительного происхождения
150100	жир свиной (включая лярд) и жир домашней птицы, кроме жира товарной позиции 0209 или 1503
1501001100	жир свиной (включая лярд) для промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1501001900	прочий жир свиной (включая лярд)
1501009000	жир домашней птицы
150200	жир крупного рогатого скота, овец или коз, кроме жира товарной позиции 1503
1502001000	жир крупного рогатого скота, овец или коз для промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу, кроме жира товарной позиции 1503
1502009000	прочий жир крупного рогатого скота, овец или коз, кроме жира товарной позиции 1503
150300	лярд-стеарин, лярд-ойль, олеостеарин (олеомаргарин) и животное масло (технический маргарин), неэмульгированные или несмешанные, или не приготовленные каким-либо иным способом
1503001100	лярд-стеарин и олеостеарин, неэмульгированный, несмешанный или неприготовленный каким-либо иным способом для промышленного применения
1503001900	прочие лярд-стеарины и олеостеарины, неэмульгированный, несмешанный или неприготовленный каким-либо иным способом
1503003000	животное масло для промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1503009000	прочие лярд-ойль, олео-ойль (олеомаргарин), неэмульгированные, несмешанные или не приготовленные каким-либо иным способом, кроме лорд-стеарина, олеостеарина и животного масла
1504	жиры, масла и их фракции, из рыбы или морских млекопитающих, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
150410	жиры из печени рыбы и их фракции
1504101000	жир из печени рыб и его фракции с содержанием витамина а не более 2500 ме/г
1504109100	прочий жир из печени палтуса и его фракции
1504109900	прочий жир из печени рыб и его фракции

150420	рыбий жир, масло и их фракции, кроме жира из печени рыбы
1504201000	рыбий жир, масло и их фракции, кроме жира из печени рыб твердые фракции
1504209000	прочие рыбий жир, масло и их фракции, кроме жира из печени рыб, кроме твердых фракций
150430	жиры и масла морских млекопитающих и их фракции
1504301000	жиры и масла морских млекопитающих и их твердых фракции
1504309000	прочий жир и масло морских млекопитающих, за исключением твердых фракций
150500	жиропот и жировые вещества, получаемые из него ( включая ланолин)
1505001000	жиропот сырой и жировые вещества
1505009000	прочие жиропот и жировые вещества
1506000000	прочие жиры и масла животные и их фракции, в том числе нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава
1507	масло соевое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
150710	масло сырое, нерафинированное или рафинированное гидратацией
1507101000	масло соевое сырое, нерафинированное или рафинированное гидратацией, для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1507109000	прочее масло соевое сырое и его фракции, нерафинированное или рафиниров. гидротацией
1507109001	масло соевое нерафинированное или рафинированное, в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1507109009	прочее масло соевое нерафинированное или рафинированное для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
150790	прочее масло соевое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава
1507901000	прочее масло соевое и его фракции, рафинированные или нерафинированные, но без изменения их химического состава, для промышленного или технического применения, кроме производства продуктов питания
1507909000	прочее масло соевое и его фракции, рафинированные или нерафинированные, но без изменений их химического состава
1507909001	масло соевое нерафинированное или рафинированное, в первичных

	упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1507909009	прочее масло соевое нерафинированное или рафинированное для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1508	масло арахисовое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
150810	масло арахисовое сырое
1508101000	масло арахисовое сырое для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1508109000	прочее масло сырое арахисовое
150890	прочее масло арахисовое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава
1508901000	прочие масло арахисовое и его фракции, нерафинированные или рафинированные для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1508909000	прочие фракции арахисового масла
1509	масло оливковое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
150910	масло оливковое первого (холодного) прессования
1509101000	очищенное оливковое масло первого (холодного) прессования, рафинированное или нерафинированное, но без изменения его химического состава
1509109000	прочее оливковое масло первого (холодного) прессования, рафинированное или нерафинированное, но без изменения его химического состава
1509900000	масло оливковое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава, прочие
151000	прочие масла и их фракции, полученные только из маслин (оливок), нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава, включая смеси их с маслами из тов. поз. N 1509
1510001000	прочие масла сырые, получаемые только из маслин [оливок], нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава, включая смеси этих масел или фракций с маслами или фракциями
1510009000	прочие масла и их фракции, получаемые только из маслин [оливок], нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава, включ. смеси этих масел или фракций с маслами или фракций

1511	масло пальмовое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
151110	масло пальмовое сырое
1511101000	масло пальмовое сырое для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1511109000	прочие фракции пальмового масла сырого
151190	прочее масло пальмовое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава
1511901100	твердые фракции пальмового масла в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1511901900	прочие масло пальмовое и его твердые фракции
1511909100	прочие фракции пальмового масла для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых в пищу
1511909900	прочие фракции пальмового масла, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава
1512	масло подсолнечное, сафлоровое или хлопковое и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
151211	масло подсолнечное или сафлоровое сырое
1512111000	масло подсолнечное или сафлоровое сырое для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых в пищу, а также фракции этих масел
151211910	прочее масло подсолнечное, сырое
1512119101	масло подсолнечное в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1512119109	прочее масло подсолнечное
151211990	прочее масло сафлоровое, сырое
1512119901	масло сафлоровое в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1512119909	прочее масло сафлоровое
151219	прочие фракции подсолнечного и сафлорового масел
1512191000	прочие фракции подсолнечного и сафлорового масел для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых в пищу, за исключением сырых масел
151219910	масло подсолнечное прочее
1512199101	масло подсолнечное в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее

1512199109	прочее масло подсолнечное
151219990	масло сафлоровое прочее
1512199901	масло сафлоровое в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1512199909	прочее масло сафлоровое
151221	масло хлопковое сырое, очищенное от госсипола или не очищенное
1512211000	масло хлопковое сырое, очищенное от госсипола или неочищенное, для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых в пищу
1512219000	прочее масло хлопковое сырое, очищенное от госсипола или неочищенное
151229	прочее масло хлопковое и его фракции
1512291000	прочие масло хлопковое и его фракции для технического и промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых в пищу, сырое, очищенное от госсипола или не очищенное
1512299000	прочие фракции хлопкового масла
1513	масло кокосовое (копровое), пальмоядровое или масло бабассу и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
151311	масло кокосовое сырое
1513111000	масло кокосовое (копровое) сырое для технического, промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых в пищу
1513119100	прочее масло кокосовое (копровое) сырое в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1513119900	прочие масло кокосовое (копровое) и его фракции, сырые
151319	прочее масло кокосовое (копровое) и его фракции
1513191100	прочие твердые фракции масла кокосового (копрового), в первичных упаковках нетто-массой 1 кг или менее
1513191900	прочие твердые фракции масла кокосового (копрового)
1513193000	прочее масло кокосовое (копровое) для технического, промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1513199100	прочее масло кокосовое (копровое) в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1513199900	прочее масло кокосовое (копровое) и его фракции
151321	масло пальмоядровое или масло бабассу сырое

1513211100	масло пальмоядровое сырое для технического, промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1513211900	масло бабассу сырое для технического, промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1513213000	прочее сырое масло пальмоядровое или бабассу в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1513219000	прочее масло сырое пальмоядровое или масло бабассу и их фракции
151329	прочее масло пальмоядровое, масло бабассу и их фракции
1513291100	твердые фракции масел пальмоядрового и бабассу, в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1513291900	прочие твердые фракции масел пальмоядрового, бабассу, кроме первичных упаковок, нетто-массой 1 кг и менее
1513293000	прочее пальмоядровое масло, бабассу для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1513295000	прочее пальмоядровое масло и бабассу в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1513299100	прочее масло пальмоядровое и его фракции
1513299900	прочее масло бабассу и его фракции
1514	масло рапсовое (из рапса, или кользы) или горчичное и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
151411	масло рапсовое сырое
1514111000	масло рапсовое для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
151411900	прочее масло рапсовое (из рапса, или кользы) с низким содерж. эруковой кислоты и его фракции, сырое
1514119001	масло рапсовое в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1514119009	прочее масло рапсовое для технического применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
151419	прочее масло рапсовое и их фракции
1514191000	масло рапсовое (из рапса, или кользы) или горчичное и их фракции, для технического применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
151419900	прочее рапсовое масло (из рапса или кользы) с низким содержанием эруковой кислоты и его фракции

1514199001	масло рапсовое в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1514199009	прочее масло рапсовое
151491	масло сырое
1514911000	масло рапсовое для технического применения, кроме производства продук тов, используемых для употребления в пищу
151491900	прочее масло рапсовое или горчичное и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава, сырое
1514919001	масло рапсовое в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1514919009	прочее масло рапсовое с низким содержанием эруковой кислоты и его фракции
151499	прочее масло сырое
1514991000	масло рапсовое для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
151499900	прочее масло рапсовое (из рапса,или кользы) или горчичное и их фракции, нерафинированные или рафинированное, но без изменения химич. состава
1514999001	масло рапсовое в первичных упаковках нетто-объемом 10 л или менее
1514999009	прочее масло рапсовое с низким содержанием эруковой кислоты и его фракции
1515	прочие нелетучие растительные жиры и масла (включая масло жожоба) и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава
1515110000	масло льняное сырое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава
151519	прочее масло льняное и его фракции
1515191000	масло льняное и его фракции прочие для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515199000	прочее масло льняное и его фракции, кроме сырого, нерафинированное или рафинированное, но без изменения его химического состава
151521	масло кукурузное сырое
1515211000	масло кукурузное сырое и его фракции для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515219000	прочее масло кукурузное и его фракции
151529	прочее масло кукурузное и его фракции

1515291000	прочее масло кукурузное и его фракции для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515299000	прочее масло кукурузное и его фракции
151530	масло касторовое и его фракции
1515301000	масло касторовое и его фракции для производства аминокислоты для использования в производстве синтетического волокна или искусственных полимерных материалов
1515309000	прочее масло касторовое и его фракции
1515400000	масло тунговое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава
151550	масло кунжутное и его фракции
1515501100	масло кунжутное и его фракции сырое для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515501900	прочее масло кунжутное и его фракции, сырое
1515509100	масло кунжутное и его фракции прочие для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515509900	прочее масло кунжутное и его фракции
151590	прочие жиры и масла растительные и их фракции
1515901500	масло жожоба и ойтиковое; воск из мирта и японский воск; их фракции
1515902100	масло сырое табачное и его фракции для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515902900	прочее масло сырое табачное и его фракции
1515903100	прочее масло табачное и его фракции, для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу, кроме сырого
1515903900	прочее масло табачное и его фракции
1515904000	прочие масла сырые и их фракции для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515905100	масла прочие и их фракции сырые в твердом виде, в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1515905900	прочие масла и их фракции сырые в твердом виде, прочие; в жидком виде

1515906000	прочие масла и их фракции для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1515909100	прочие масла и их фракции, в твердом виде, в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1515909900	прочие масла и их фракции в твердом виде, прочие; в жидком виде
1516	жиры и масла животные или растительные и их фракции, полностью или частично гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные, нерафинированные или рафинированные, но не подвергнутые дальнейшей обработке
151610	жиры и масла животные и их фракции
1516101000	жиры и масла животные и их фракции в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1516109000	прочие масла животные и их фракции
151620	жиры и масла растительные и их фракции
1516201000	масло гидрогенизированное касторовое, так называемый "опаловый воск"
1516209100	жиры и масла растительные и их фракции в первичных упаковках нетто-массой 1 кг и менее
1516209500	пр.масло сурепное,льняное,рапсовое,подсолнечн.,брасии,бутиросперума парка,мимузопса геккеля,макорекарапы стройной или бабассу для тех.или пром.примен.,кроме пр-ва прод.,использ.для употреблен.в пищу
1516209600	пр.масла арахисовое,хлопковое,соевое или подсолнечное;масла проч.содерж.менее 50 мас.% свободных жир.кислот,за искл.пальмоядрового масла,брасии,кокосового,сурепного,рапсового,или копайба
1516209800	прочие жиры и масла растительные и их фракции
1517	маргарин; пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, кроме пищевых жиров или масел или их фракций товарной позиции 1516
151710	маргарин, за исключением жидкого маргарина
1517101000	маргарин, за исключением жидкого маргарина, содержащий более 10 мас.%,но не более 15 мас.% молочных жиров
1517109000	прочий маргарин, за исключением жидкого маргарина
151790	прочие пищевые смеси и готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или их фракций, классифицируемых в данной группе, кроме указанных в тов. позиции N 1516
1517901000	прочие пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты

	из животных и растительных жиров, содержащие более 10 мас.%, но не более 15 мас.% молочных жиров
1517909100	прочие жирные растительные масла в жидком виде, смешанные
1517909300	прочие пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты, используемые в качестве смазки для форм
1517909900	прочие пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, кроме пищевых жиров или масел
151800	животные или растительные жиры и масла и их фракции, вареные, окисленные, дегидратированные, сульфурированные или полимеризованные, кроме товарной позиции N 1516, непищевые смеси
1518001000	линоксин
1518003100	сырые нелетучие растительные масла жидкие, смешанные, для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1518003900	прочие нелетучие растительные масла жидкие, смешанные, для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1518009100	животные или растительные жиры и масла, и их фракции, вареные, окисленные воздушной продувкой, полимеризованные путем нагревания в вакууме или инертном газе, кроме продуктов товарной позиции 1516
1518009500	прочие не пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из животных или животных и растительных жиров и масел и их фракций
1518009900	прочие животные и растительные жиры и масла и их фракции, вареные, окисленные, дегидратированные, сульфированные, окисленные воздушной продувкой, полимериз. путем нагревания в вакууме кроме прод. 1516
1520000000	глицерин сырой; глицериновая вода и глицериновый щелок
1521	воски растительные (кроме триглицеридов), воск пчелиный, воски других насекомых и спермацет, окрашенные или неокрашенные, рафинированные или нерафинированные
1521100000	глицерин сырой, воски растительные
152190	прочие воски и спермацет, рафинированные или нерафинированные, окрашенные или неокрашенные
1521901000	спермацет рафинированный или нерафинированный, окрашенный или неокрашенный
1521909100	воск пчелиный и других насекомых рафинированный или

	нерафинированный, окрашенный или неокрашенный сырой
1521909900	воск пчелиный и других насекомых рафинированный или нерафинированный, окрашенный или неокрашенный прочий, кроме сырого
152200	дегра; остатки после обработки жировых веществ или восков растительного или животного происхождения
1522001000	дегра
1522003100	остатки после обработки жировых веществ или восков растительного или животного происхождения содержащие масло со свойствами оливкового масла- соапстоки
1522003900	прочие остатки после обработки жировых веществ или восков растительного или животного происхождения содержащие масло, со свойствами оливкового масла, за исключением соапстоков
1522009100	прочие остатки после обработки жировых веществ или восков растительного или животного происхождения: масличный фуз и жировые остатки; соапстоки
1522009900	прочие остатки после обработки жировых веществ или восков растительного и животного происхождения