

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С. С. С. Р. — Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнарком СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1129—41
	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	Взамен ОСТ НКПП 305 и 306
		Пищевая про- мышленность №60

И. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Масло подсолнечное— продукт, получаемый путем прес-сования или экстракции предварительно обработанных семян подсолнечника, отвечающих требованиям ОСТ ВКС 5877.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ

2. В зависимости от способа обработки масло подсолнечное делится на два вида: а) рафинированное и б) нерафинированное.

Масло рафинированное может быть нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное.

Масло нерафинированное в зависимости от качественных показателей делится на 3 сорта: высший, первый, второй.

3. Для пищевых целей употребляется масло:

а) полученное путем прессования нерафинированное высшего сорта и 1-го сорта,

б) полученное путем прессования с последующей рафинацией (нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное),

в) полученное путем экстракции с последующей рафинацией только по полной схеме (нейтрализация с последующей дезодорацией).

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4. Органолептические показатели:

Название показателей	Рафинированное	Нерафинированное		
		Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Прозрачность	После отстаивания при 20°С в течение 24 час. масло должно быть прозрачным	После отстаивания при 20°С в течение 24 час. масло над отстоем должно быть прозрачным		После отстаивания при 20°С в течение 24 час. в масле над отстоем допускается легкая муть
б) Запах и вкус	Без запаха и вкуса	Свойственные маслу подсолнечному, без постороннего запаха, привкуса и без горечи		Запах, свойственный маслу подсолнечному

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/VIII 1941 г.

Срок введения 1/ХII 1941 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

Масло подсолнечное

ГОСТ 1129—41

Примечание. Запах и вкус масла подсолнечного рафинированного нейтрализованного не дезодорированного допускаются такие же, как и для масла нерафинированного высшего и 1-го сортов.

5. Физико-химические показатели:

Название показателей	Рафинированное	Нерафинированное		
		Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Цветность по иоду, не более	10	15	25	35
б) Кислотное число, не более	0,4	1,5	2,25	6,0
в) 1) Отстой по объему (ацетоновый метод) в %%, не более	Нет	1,5	2,0	3,0
2) Отстой по весу в %%, не более	Нет	0,05	0,10	0,20
г) Влага и летучие вещества (потери при нагревании при 100—105°C) в %%, не более	0,15	0,2	0,2	0,3
д) Мыло в %%, не более	0,05	—	—	—
е) Иодное число	119—144	119—144	119—144	119—144
ж) Неомыляемые вещества в %%, не более	1,0	1,0	1,0	1,25
з) Температура вспышки в °С по Мартенс-Пенскому не ниже	—	234	234	234

Примечания:

1. Цветность по иоду масла рафинированного нейтрализованного не дезодорированного допускается не более 12.

2. Кислотное число масла рафинированного нейтрализованного-дезодорированного допускается не более 0,5.

3. Масло с кислотным числом более 6 может отпускаться для переработки только на жировых предприятиях Наркомпищепрома.

4. Для арбитражного анализа определение отстоя производится по весовому методу.

5. Показатели температуры вспышки по Мартенс-Пенскому относятся только к маслу, полученному путем экстракции семян подсолнечника.

IV. УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

6. Масло подсолнечное наливают и транспортируют: 1) в чистых железнодорожных цистернах с плотно закрывающимися люками, 2) в чистых сухих железных бочках, 3) в деревянных предварительно проклеенных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки с железными обручами, 4) в прозрачных бутылках для розничной продажи.

7. Деревянные бочки с маслом должны быть плотно забиты пробками с прокладкой из чистой мешковины и сверху забиты жестью.

Бутылки с маслом должны быть тщательно закупорены корковой пробкой или картонной капсулой.

Пробки и капсулы должны быть залиты смолкой или вместе с горлышком бутылки обтянуты плотно прилегающим целлулоидным или вязкозным колпачком.

8. Масло подсолнечное расфасовывают в бутылки чистым весом: 500, 400, 250 и 200 г.

Допускается отклонение от нормального веса расфасованного в бутылки масла $\pm 1\%$.

9. Бутылки с маслом упаковывают в деревянные ящики установленного для каждого размера посуды образца.

V. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

10. На дне бочки посредством трафарета обозначают:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) вид и сорт масла,

в) вес нетто и брутто,

г) дату налива,

д) «ГОСТ 1129—41».

11. На бутылку с маслом наклеивают этикетку, на которой должно быть обозначено:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) фабричная марка,

в) вид и сорт масла,

г) вес нетто в г.

12. Каждую отправляемую с завода партию или цистерну масла подсолнечного сопровождают заводским сертификатом. В сертификате указывают:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

- б) вид и сорт масла,
 - в) номер партии или железнодорожной цистерны,
 - г) вес нетто и брутто,
 - д) качественные показатели: 1) прозрачность, 2) отстой,
- 3) запах и вкус, 4) влажность, 5) цветность, 6) кислотное число, а также мыло для масла рафинированного и температуру вспышки для масла, полученного экстракционным способом,
- е) дату отгрузки,
 - ж) «ГОСТ 1129—41».

Примечание. Вкус масла нерафинированного 2-го сорта в сертификате не указывается.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

13. Отдельной партией считается масло одного вида и сорта, предназначенное к одновременной сдаче.

14. При приемке масла производят наружный осмотр и устанавливают соответствие требованиям разд. IV.

15. В случае сомнений получатель имеет право для проверки данных сертификата произвести отбор средней пробы для контрольного анализа.

16. Отбор пробы из цистерны масла производят из трех слоев: верхнего, среднего и нижнего.

Отбор пробы из партии бочек масла производят из каждой десятой бочки (но не менее чем из четырех), перед отбором пробы масло перемешивают посредством катания бочек взад и вперед не менее 0,5 мин.

17. Из отобранной и тщательно перемешанной пробы выделяют среднюю пробу весом около 1 л.

Среднюю пробу делят на две части и помещают в две чистые сухие бутылки или стеклянные банки с плотно пригнанными пробками.

Одна бутылка (стеклянная банка) с средней пробой передается для анализа, вторая (арбитражная) опечатывается или пломбируется и хранится не менее месяца в прохладном, темном и сухом помещении.

18. К бутылке (стеклянной банке) с арбитражной пробой прикрепляют ярлык, на котором обозначают:

- а) наименование завода-отправителя,
- б) наименование получателя,
- в) вид и сорт масла,
- г) дата отбора пробы,
- д) фамилии и подписи лиц, отобравших пробу,

е) данные анализа,
ж) номера вагона или железнодорожной цистерны и транспортно-складского документа.

19. Выбор лаборатории для выполнения арбитражного анализа, установление срока и места хранения арбитражной пробы производятся по письменному соглашению сторон.

ВИ. ХРАНЕНИЕ

20. Масло подсолнечное до налива в железнодорожные цистерны или бочки должно храниться в закрытых баках.

Налив масла в баки должен производиться по сортам в строгом соответствии с качественными показателями каждого сорта.

Масло подсолнечное, расфасованное в бутылки, хранится в ящиках в закрытых помещениях.

ВИИ. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

21. Испытания масла подсолнечного производятся по ГОСТ «Методы испытаний масел растительных».

Изменение

Раздел II «Классификация и назначение»

В пункте 3в исключены слова:

«Для технических целей употребляется масло, полученное путем прессования или экстракции, нерафинированное 1-го сорта и 2-го сорта».

Раздел III «Технические условия»

Пункт 4б. В графе «Нерафинированное. Второй сорт» слова

«Свойственные маслу подсолнечному» заменены словами:

«Запах, свойственный маслу подсолнечному».

Раздел V «Маркировка и паспортизация»

Пункт 12 дополнен примечанием:

«Примечание. Вкус масла нерафинированного второго сорта в сертификате не указывается».

Раздел VII «Хранение»

В пункте 20 исключены слова:

«Не допускается смешивания в баках масла с различным кислотным числом».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 2641 9/II—42 г.)

СО Д Е Р Ж А Н И Е

	Стр.
ОСТ ВКС 8531 Масла растительные. Методы испытаний	3
ОСТ 3669 Масло арахидное пищевое нерафинированное	44
ОСТ НКПП 309 Масло горчичное (жирное)	46
ОСТ 3670 Масло кедровое пищевое нерафинированное	49
ОСТ 172 Масло кокосовое рафинированное пищевое	51
ОСТ НКПП 8502/233 Масло кунжутное (сезамовое) нерафинированное пищевое	52
ОСТ НКПП 361 Масло конопляное сырое	54
ОСТ НКПП 378 Масло льняное рафинированное	56
ОСТ НКПП 377 Масло льняное сырое	58
ГОСТ 1129—41 Масло подсолнечное	60
ОСТ НКПП 313 Масло сафлоровое сырое нерафинированное (пищевое и техническое)	65
ОСТ НКПП 310 Масло соевое рафинированное	68
ОСТ НКПП 311 Масло соевое сырое (пищевое и техническое)	71
ГОСТ 1128—41 Масло хлопковое	74

ДЭ2213 Стандаргиз Подписано к печ. 9/IX 1947 г. 5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1465.