ОКП 91 4115
ОКС 67.100.20

УДК 665.3
Группа Н62

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к O'zDSt 816:2012 «МАСЛО ХЛОПКОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ»

Утверждено и введено в действие постановлением Узбекского агенства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство Узстандарт)
от 02.10.2014 2014 г. № 05-548

дата введения 06.10.2014

Раздел 10
Гарантия изготовителя п.10.2 дополнить примечанием

Примечание: Масло хлопковое прессовое рафинированное недезодорированное 1 сорта, хранящиеся в подведомственных комбинатах Узкомгосрезерва, при условии соответствия показателей приведенных в п. 5.1.3 и п. 5.1.4 настоящего стандарта, при ежемесячном лабораторном контроле, по истечении срока годности должно быть проверено на соответствие требованиям настоящего стандарта.

Допускается по результатам проверки при соответствии требованиям настоящего стандарта, срок годности масла хлопкового прессового рафинированного недезодорированного 1 сорта продлевать на 6 месяцев.

Настоящее примечание распространяется на масло хлопковое прессовое рафинированное недезодорированное 1 сорта, хранящиеся на подведомственных комбинатах Узкомгосрезерва.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3701/2 son bilan
«02» 10 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Заместитель председателя
Ассоциации предприятий
пищевой промышленности
_____ В.Х.Джураев
«11» 09 2014г.

Начальник отдела по развитию,
модернизации и техническому
перевооружению
_____ Пардаев Г.Э.
«10» 09 2014г.

Начальник отдела по контролю
за качеством, приёмкой и учётом
хлопковых семян, соблюдением
норм выходов хлопкового масла
_____ О.О. Зуфаров
«10» 09 2014г.

Директор ООО «Yog' tahlil servis»
_____ Н.Ш. Шарипов
«23» 06 2014г.

СОГЛАСОВАНО:

Министр внешних
экономических связей
инвестиции и торговли
ИК-01/15-4680 Э.М.Ганиев
«15» 07 2014г.

Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан
№012-3/3123 С.С.Саидалиев
«3» 09 2014г.

Председатель комитета по управлению
Государственными резервами при
Кабинете Министров
Республики Узбекистан
№02/1-1719 Ж.Д.Кадиров
«17» 07 2014г.

Генеральный директор
ОАО «Тошкент ёг-мой комбинати»
№661/08 Б.С.Нуритдинов
«14» 07 2014г.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МАСЛО ХЛОПКОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент – 2012

Предисловие

1 Разработан и внесен: Ассоциацией предприятий пищевой промышленности и ООО «Ёг тахлил сервис»

2 Утвержден и введен в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от «29» 08 2012г. №05-404

3 Введен взамен O'zDSt 816:2007

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт»

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения..... 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения..... 3
4 Виды..... 3
5 Технические требования..... 5
6 Правила приемки..... 11
7 Методы контроля..... 12
8 Транспортирование и хранение..... 12
9 Гарантия изготовителя..... 12
10 Приложение А..... 13
11 Приложение Б..... 14
12 Приложение В..... 15
13 Библиография..... 24

O'ZBSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

РАФИНАЦИЯЛАНГАН ПАХТА ЁҒИ

Техникавий шартлар

МАСЛО ХЛОПКОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ

Технические условия

COTTON-SEED OIL OF REFINED

Technical conditions

Дата введения с 01.09.2012 г.
до 01.09.2017 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на масло хлопковое рафинированное полученное путём рафинации (очистки) масла хлопкового нерафинированного, выработанного способом прессования или экстракции предварительно обработанных хлопковых семян.

Требования настоящего стандарта является обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004-91	ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.011-89	ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования.
ГОСТ 17.2.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения.
ГОСТ 745-79	Фольга алюминиевая для упаковки
ГОСТ 1770-74	Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
ГОСТ 5037-78	Фляги металлические для молока и молочных продуктов.
ГОСТ 5471-83	Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 5472-50	Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности
ГОСТ 5475-69	Масла растительные. Методы определения йодного числа.
ГОСТ 5476-80	Масла растительные. Методы определения кислотного числа
ГОСТ 5477-93	Масла растительные. Методы определения цветности.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3107 son bilan
«29» 08 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 5479-64	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения неомыляемых веществ.
ГОСТ 5480-59	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла
ГОСТ 5481-89	Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя
ГОСТ 5556-81	Вата медицинская гигроскопическая. Технические условия
ГОСТ 6247-74	Бочки стальные сварные с обручами катания на обечайке. Технические условия.
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия.
ГОСТ 9218-86	Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
ГОСТ 9287-59	Масла растительные. Методы определения температуры вспышки в закрытом тигле.
ГОСТ 10117.1-91	Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия.
ГОСТ 10354-82	Плёнка полиэтиленовая. Технические условия.
ГОСТ 10674-97	Вагоны-цистерны магистральных железных дорог колеи 1520мм. Общие технические условия
ГОСТ 11812-66	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.
ГОСТ 13950-91	Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 17133-83	Пластины резиновые для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Технические условия.
ГОСТ 26593-85	Масла растительные. Методы определения перекисного числа.
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26928-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения железа.
ГОСТ 26929-86	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 25951-83	Плёнка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные.
ГОСТ 30711-01	Продукты пищевые. Методы выявления и определения афлотоксина B_1.
O'zDSt 968:2005	Бутылки стеклянные.
O'zDSt 1193:2009	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ.
O'zDSt 1194:2009	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения содержания неомыляемых веществ.
O'zDSt 1195:2009	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения содержания мыла
O'zDSt 1196:2009	Масла растительные. Определение температуры вспышки в закрытом тигле.
O'zDSt 1197:2009	Масла растительные. Методы определения отстоя и нежировых примесей.
O'zDSt 1198:2009	Масла растительные. Методы определения запаха, цвета и прозрачности.

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTI
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

O'zDSt 1199:2009	Масла растительные. Методы определения цветности.
O'zDSt 1200:2009	Масла растительные Методы определения перекисного числа.
O'zDSt 1201:2009	Масла растительные Правила приемки и методы отбора проб.
O'zDSt 1202:2009	Масла растительные. Методы определения йодного числа.
O'zDSt 1203:2009	Масла растительные. Методы определения кислотного числа.
TSh 86-7:2008	Масло хлопковое нерафинированное
TSh 64-18310557-02:2003	Преформы (капсулы) из полиэтилентерефталата. Технические условия.
TSh 64-19065077-03:2012	Преформы (капсулы) из полиэтилентерефталата Технические условия.
TSh 64-19065077-04:2012	Пробки(крышки) и ручки из полипропилена и полиэтилена для закупорки ПЭТ бутылок. Технические условия.
TSh 64-21467245-02:2010	Преформы (капсулы) из полиэтилентерефталата и крышки из полиэтилена с перфорацией. Преформы (капсулы) из полиэтилентерефталата.
TSh 64-22366865-02:2011	Пробки полиэтиленовые укупорочные. Технические условия.
СанПиН РУз № 0283:10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.
МЗ РУз № 1875	Методические указания по определению пестицидов в пищевых продуктах

Примечание: При пользовании настоящим стандартом необходимо проверить действие ссылочных стандартов по указателю стандартов, который составлен по состоянию на 1 января текущего года и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение в котором дана ссылка на него применяется в части не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1 В настоящем стандарте применены следующие термины и определения :

- прессовое масло – масло, полученное способом прессования предварительно обработанных семян.

- экстракционное масло - масло, полученное путем экстракции жмыха хлопкового органическими растворителями;

- рафинированное масло – масло растительное, прошедшее очистку по полному циклу стадий рафинации;

- дезодорированное масло – масло растительное рафинированное, прошедшее процесс дезодорации;

- рафинация – процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей;

- дезодорация - высокотемпературный процесс удаления из масла летучих компонентов, посторонних запахов, перекиси, продуктов окисления, стеролов путем отгонки под вакуумом с перегретым острым паром;

- масло для технических целей – масло, предназначенное для производства мыла, олифы, технического саломаса и др.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4 ВИДЫ

4.1 В зависимости от способа выработки масло хлопковое рафинированное подразделяют на следующие виды:

- прессовое;
- экстракционное;

4.2 В зависимости от степени очистки и показателей качества масло хлопковое рафинированное выпускают следующих видов и сортов (таблица1).

Таблица 1

Вид масла	Сорт	Код ОКП
Масло хлопковое рафинированное прессовое:		
- дезодорированное	высший	91 4115 6 1 14
	высший	91 4115 6 1 99
- дезодорированное	первый	91 4115 6 2 14
	первый	91 4115 6 2 99
- недезодорированное	высший	91 4115 3 1 14
	высший	91 4115 3 1 99
- недезодорированное	первый	91 4115 3 2 14
	первый	91 4115 3 2 99
- недезодорированное	второй	91 4115 3 3 99
Масло хлопковое рафинированное экстракционное:		
- дезодорированное	высший	91 4115 6 5 14
	высший	91 4115 6 5 99
- дезодорированное	первый	91 4115 6 5 14
	первый	91 4115 6 6 99
- недезодорированное	высший	91 4115 3 5 99
	первый	91 4115 3 6 99
	второй	91 4115 3 8 99

Примечание: 1. ОКП – общегосударственный классификатор продукции содержит 9 разрядов.

2. Обозначение разрядов ОКП:

1.2. разряды: 91 – пищевая промышленность;

3.4. разряды: 41 – масла растительные;

5.6. разряды: 15 – масло хлопковое;

7. разряд: 6 – масло дезодорированное;
3 – масло недезодорированное;

8. разряд: 1,2,3 – высший, первый, второй сорта масло хлопкового рафинированного прессового, соответственно;
5,6,8 – высший, первый, второй сорта масло хлопкового рафинированного экстракционного, соответственно;

9. разряды: 14 - масло фасованное;
99 - масло нефасованное.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.3 Для торговой сети и общественного питания предназначается масло хлопковое рафинированное:

- прессовое дезодорированное и недезодорированное высшего и первого сортов;
- экстракционное дезодорированное высшего и первого сортов;

4.4 Для промышленной переработки на пищевые продукты предназначается масло хлопковое рафинированное:

- прессовое дезодорированное и недезодорированное высшего и первого сортов;
- прессовое недезодорированное второго сорта (после отбелки);
- экстракционное дезодорированное высшего и первого сортов.

4.5 Для промышленной переработки и для производства пищевых саломасов предназначается масло рафинированное экстракционное недезодорированное первого сорта.

4.6 Для технических целей предназначается масло хлопковое рафинированное экстракционное недезодорированное второго сорта, а также допускается использование первого сорта недезодорированного экстракционного.

4.7 Смешивание масел полученных путем прессования и экстракции не допускается. При установлении факта смешивания, эта партия считается партией полученной путем экстракции.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Характеристики

5.1.1 Масло хлопковое рафинированное (прессовое и экстракционное) должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и по технологическому регламенту , утвержденным в установленном порядке.

5.1.2 Масло хлопковое рафинированное (прессовое и экстракционное) получают путём рафинации (очистки) масла хлопкового нерафинированного по TSh 86-7.

5.1.3 По органолептическим показателям масло хлопковое рафинированное (прессовое, экстракционное) должно соответствовать характеристикам указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей		Нормы для масла хлопкового рафинированного прессового и экстракционного				
		дезодорированное		недезодорированное		
		высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	второго сорта
1	2	3	4	5	6	7
1	Запах	Без запаха		Свойственный маслу хлопковому рафинированному без постороннего запаха		

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

2	Вкус	Вкус обезличенного масла	Без привкуса	Вкус не определяется
3	Прозрачность	прозрачное		

5.1.4 По физико-химическим показателям масло хлопковое рафинированное прессовое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей	Характеристики для масла хлопкового рафинированного прессового				
	дезодорированное		недезодорированное		
	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	второго сорта
2	3	4	5	6	7
Цветность, в красных единицах, не более:					
при 35 жёлтых	5	8	5	8	-
при 35-79,9 жёлтых	-	-	-	-	14
Кислотное число, mg KOH/g, не более:	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Массовая доля нежировых примесей (отстой по массе), %, не более	отсутствуют				0,05
Мыло (качественная проба)	отсутствует				
Йодное число, g, J_2 /100g.	101-116	101-116	101-116	101-116	101-116
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Перекисное число, mmol/kg, 1 ---- «О», не более 2	10	10	10	10	не определяется
Присутствие растворителя (бензина) в масле (качественная проба)	отсутствует				

Примечание: 1. Присутствие растворителя (бензина) в масле (качественная проба) определяется по требованию потребителя;

5.1.5 По физико-химическим показателям масло хлопковое рафинированное экстракционное должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Таблица 4

№	Наименование показателей	Характеристики для масла хлопкового рафинированного экстракционного				
		дезодорированное		недезодорированное		
		высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	второго сорта
1	2	3	4	5	6	7
1	Цветность, в красных единицах, не более:					
	при 35 жёлтых	5	8	5	8	-
	при 35-79,9 жёлтых	-	-	-	-	14
2	Кислотное число, mg KOH/g, не более:	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5
3	Массовая доля влаги и летучих веществ, % , не более	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
4	Массовая доля нежировых примесей (отстой по массе), %, не более	отсутствуют				0,05
5	Мыло (качественная проба)	отсутствует				
6	Йодное число, g, J_2/100g.	101-116	101-116	101-116	101-116	101-116
7	Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
8	Перекисное число, mmol/kg, 1 ----- «О» не более 2	10	10	10	10	не определяется
9	Температура вспышки, ^{0}C не ниже:	отсутствует		232	232	232
10	Присутствие растворителя (бензина) в масле (качественная проба)	отсутствует		Присутствует (индикаторная трубка окрашивается светло-коричневый цвет)		

Примечание: В случае обнаружения (качественная проба) содержания растворителя в дезодорированном масле оно обязательно передается на промпереработку.

5.1.6 Для масла хлопкового экстракционного рафинированного недезодорированного по согласованию с потребителем допускается цветность выше 8 красных единиц для первого сорта и выше 14 красных единиц при 35-79,9 жёлтых ед. для второго сорта.

5.1.7 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и микотоксинов в масле хлопковом рафинированном прессовом и экстракционном, не должно превышать норм, установленных органами Департамента Госсанэпиднадзора, Минздрава Республики Узбекистан СанПиН РУз 0283 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

5.2 Упаковка

5.2.1 Масло хлопковое рафинированное для розничной торговли выпускают фасованным и нефасованным.

- масло хлопковое рафинированное дезодорированное (прессовое и экстракционное) подлежит расфасовке;
- масло хлопковое рафинированное недезодорированное прессовое высшего и первого сорта разливают в бутылки, ПЭТ бутылки, бутыли, фляги, контейнеры, канистры и бочки;
- масло хлопковое рафинированное недезодорированное экстракционное в розничную торговлю не отгружается и расфасовке не подлежит;

5.2.2 Масло хлопковое рафинированное фасуют:

- массой нетто от 450g до 1000 g включительно, объемом от 450 ml до 1000 ml фасуют в бутылки из стекла по ГОСТ 10117.1, O'z DSt 968.
- массой нетто от 450g до 5000 g включительно, объёмом от 0,45*l* до 5*l* включительно в бутылки из преформы ПЭТ (полиэтилентерефталат) TSh 64-19065077-03 и по TSh 64-18310557-02. Также по нормативному документу производителя утвержденному в установленном порядке;
- массой нетто от 2000g, до 5000g включительно, объемом от 2 *l* до 5 *l* включительно в бутылки ПЭТ по TSh 64-21467245-02;
- массой нетто от 10kg до 60kg и объемом от 10*l* до 60*l* в канистры из полимерных материалов разрешенные к применению Минздравом РУз.
- во фляги металлические по ГОСТ 5037, с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины по ГОСТ 17133.

Допустимые отклонения от массы нетто в g и объема в ml:

± 5g при расфасовке более 450g - 1000g включительно;

±10g при расфасовке более 1000g - 5000g включительно;

±25g при расфасовке более 10kg - 30kg включительно;

±50g при расфасовке более 30kg - 60kg включительно

±5ml при расфасовке более 0,45 *l* - 1,0 *l* включительно;

±10ml при расфасовке более 1,0 *l* до 5,0 *l* включительно;

±25ml при расфасовке более 10 *l* до 30 *l* включительно;

±50ml при расфасовке более 30 *l* до 60 *l* включительно;

5.2.3 Бутылки с маслом хлопковым рафинированным должны быть плотно укупорены колпачками из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 или пробками полиэтиленовыми укупорочными по TSh 64-22366865-02, кроненпробками для укупорки бутылок по действующей нормативной документации.

Бутылки из полимерных материалов укупоривают крышками полиэтиленовыми для ПЭТ преформ по TSh 64-21467245-02.

O'ZBEKISTON AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI BOSHQARMASI

Бутылки из полимерных материалов укупоривают пробками, крышками по TSh 64-19065077-04, а также ручки для ПЭТ бутылок.

5.2.4 Бутылки с маслом хлопковым рафинированным упаковывают в дощатые ящики многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и термоусадочную плёнку по ГОСТ 25951, по ГОСТ 10354.

5.2.5 Допускается применять бочки по ГОСТ 13950 с покрытием внутренних поверхностей для масла хлопкового рафинированного недезодорированного.

5.2.6 Тара, применяемая для розлива масла хлопкового рафинированного прессового, должна быть чистой, сухой и не иметь посторонних запахов.

5.2.7 Допускается применение других видов упаковки, разрешенных органами Департамента Госсанэпиднадзора, Минздрава РУз для растительных масел. При этом маркировка таких упаковок должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

5.2.8 Масло хлопковое рафинированное до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки и фляги или до розлива – в бутылки, бутыли должно храниться в закрытых баках.

Масло хлопковое рафинированное разливают строго раздельно по способу его получения (прессовое и экстракционное).

5.3 Маркировка

5.3.1 На каждую бутылку и бутыль с маслом хлопковым рафинированным должна быть наклеена красочно оформленная этикетка по ГОСТ 7625 (типографическая печать) с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя или товарного знака (при наличии), формы собственности, адреса, телефона и подчиненности;
- массы или объема нетто;
- наименования вида и сорта (прессовое или экстракционное);
- даты розлива (день, месяц, год);
- срока годности (день, месяц, год);
- энергетической ценности 100 g готовой продукции, kkal;
- содержания жира в 100 g продукта (Приложение В);
- сведений о сертификации ;
- условий хранения;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера;
- надписи «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначения настоящего стандарт;

Допускается дату розлива масла хлопкового рафинированного проставлять компостером на лицевой стороне и обратной стороне этикетки или выполнять тиснение на колпачке.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

5.3.2 Маркировка транспортной тары должна производиться со следующими дополнениями:

- наименование предприятия-изготовителя или товарного знака (при наличии), форма собственности, адреса, телефоны и подчиненности;
- количество бутылок в единице упаковки или масса нетто для нефасованного продукта;
- наименование вида и сорта (прессовое или экстракционное);
- дата розлива (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- условия хранения;
- сведения о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта;

Транспортная маркировка ящиков проводится с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 «Беречь от нагрева», «Беречь от влаги», «Осторожно - хрупкое» для стеклянных бутылок.

5.3.3 Маркировка ящиков не производится при упаковке бутылок с маслом в открытые ящики.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

6.1 Производственные помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021.

6.2 Оборудование которое используется при производстве хлопкового рафинированного масла должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003.

6.3 Для обеспечения пожарной безопасности на предприятии должны соблюдать требования ГОСТ 12.1.004.

6.4 Работники, занятые производством должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты по ГОСТ 12.4.011.

6.5 Работники, занятые производством хлопкового масла должны проходить предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр в соответствии приказа Минздрава № 300 от 06.06.2000г.;

6.6 Охрана окружающий среды по ГОСТ 17.2.4.02.

6.7 Предельная допустимая концентрация вредных веществ в в оздухе рабочей зоны должна отвечать требованиям ГОСТ 12.1.005.

6.8 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

7 ПРАВИЛА ПРИЁМКИ

7.1 Определение партии и объема выборок по ГОСТ 5471.

7.2 При неудовлетворительных результатах испытания хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные испытания удвоенной выборки от той же партии масла. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию масла.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

7.3 Приёмо-сдаточные испытания хлопкового масла по таблицам 3 и 4, кроме показателей «Йодное число», «Перекисное число», «Массовая доля неомыляемых веществ».

7.4 Показатели «Йодное число», «Перекисное число», «Массовая доля неомыляемых веществ» определяются изготовителем периодически один раз в квартал.

7.5 Каждая партия отгружаемого масла должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество продукции, с указанием в нём следующих реквизитов:

- наименование предприятия-изготовителя, его адреса и подчинённости;
- наименование вида и сорта масла;
- способ получения масла (прессового или экстракционного);
- масса партии;
- дата налива – для цистерн, бочек, контейнеров и фляг;
- дата розлива – для бутылок и бутылей;
- показатели качества;
- номер партии и дата отгрузки;
- обозначение настоящего стандарта;
- обозначение знака соответствия;

7.6 Сертификационные испытания хлопкового масла проводятся в аккредитованной лаборатории по всем требованиям настоящих технических условий и НД СС РУз.

7.7 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, остаточного количества пестицидов и радионуклидов осуществляется производственной лабораторией (при отсутствии возможностей по договору с АИЛ ЦГСЭН) периодически, но не реже одного раза в квартал.

8 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

8.1 Методы отбора проб	по ГОСТ 5471 или O´zDSt 1201
8.2 Определение запаха и прозрачности	по ГОСТ 5472 или O´zDSt 1198
8.3 Определение вкуса	органолептически
8.4 Определение йодного числа	по ГОСТ 5475 или O´zDSt 1202
8.5 Определение кислотного числа	по ГОСТ 5476 или O´zDSt 1203
8.6 Метод измерения цветности масла	по ГОСТ 5477 или O´zDSt 1199
8.7 Метод определения содержания неомыляемых веществ	по ГОСТ 5479 или O´zDSt 1194
8.8 Определение качественной пробы на присутствие мыла	по ГОСТ 5480 или O´zDSt 1195

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

8.9 Определение массовой доли нежировых примесей (отстой по массе)	по ГОСТ 5481 или O'zDSt 1197
8.10 Определение температуры вспышки масла	по ГОСТ 9287 или O'zDSt 1196
8.11 Определение массовой доли влаги и летучих веществ	по ГОСТ 11812 или O'zDSt 1193
8.12 Определение перекисного числа	по ГОСТ 26593 или O'zDSt 1200
8.13 Определение содержания токсичных элементов:	
Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.	по ГОСТ 26929
Методы определения ртути	по ГОСТ 26927
Методы определения железа	по ГОСТ 26928
Методы определения мышьяка	по ГОСТ 26930
Методы определения меди	по ГОСТ 26931
Методы определения свинца	по ГОСТ 26932
Методы определения кадмия	по ГОСТ 26933
Методы определения цинка	по ГОСТ 26934
8.14 Определение афлотоксина B_1	по ГОСТ 30711
8.15 Определение пестицидов	по (МУ № 1875)
8.16 Определение радионуклидов	по методам, утвержденным Минздравом РУз
8.17 Определение на присутствие растворителя (бензина) в масле (качественная проба)	Приложение С настоящего НД
8.18 Контроль упаковки и маркировки	визуально

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Масло хлопковое рафинированное транспортируют транспортом имеющим санитарный паспорт выданный территориальным ЦГСЭН в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Масло хлопковое рафинированное перевозят в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674, автоцистернах с плотно закрывающимися люками по ГОСТ 9218, в бочках стальных неоцинкованных или с покрытием внутренних поверхностей по ГОСТ 6247 или контейнерах по ГОСТ 13950. Допускается перевозка масла хлопкового рафинированного прессового недезодорированного в приписных автоцистернах, используемых специально для перевозки растительных масел.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Масло хлопковое рафинированное разливают строго раздельно по способу его получения (прессовое и экстракционное).

9.2 При транспортировании ящики с маслом должны быть защищены от атмосферных осадков.

9.3 Масло хлопковое рафинированное до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки и фляги или до розлива – в бутылки, бутыли, контейнеры должно храниться в закрытых баках.

9.4 Масло хлопковое фасованное должно храниться в защищённых от солнца помещениях при температуре не более плюс 20^0С.

9.5 В зимние месяцы масло хлопковое рафинированное в бочках и флягах разогревают, выдерживая их в отапливаемых помещениях.

10 ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие масла хлопкового требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных стандартом.

10.2 Срок годности для масла хлопкового рафинированного, фасованного в бутылки, бутыли, фляги и бочки устанавливается со дня розлива - 12 месяцев.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение А
(справочное)

Содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, микотоксинов в масле хлопковом рафинированном не должно превышать уровней, установленных СанПиН РУз № 0283:10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Показатели	Допустимые уровни, mg/kg; не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,1	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,05	
Ртуть	0,03	
Железо	5,0	
Медь	0,5	
Цинк	5,0	
Микотоксины: афлотоксин B_1	0,005	
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (α,β,у –изомеры)	0,2	
	0,05	рафинированные, дезодорированные
ДДТ и его метаболиты	0,2	
	0,1	рафинированные, дезодорированные
Радионуклиды:		
Цезий -137	60	Bk/kg
Стронций 90	80	Bk/kg

O'ZBTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение В
(справочное)

СВЕДЕНИЯ
о пищевой и энергетической ценности масла хлопкового рафинированного

Наименование	Нормы
Содержание жира в 100 g продукта, g, не менее	99,80
Содержание воды в 100g продукта, g, не более	0,20
Энергетическая ценность 100g продукта, kkal	899

O'ZBTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение С
(обязательное)

Метод качественного определения присутствия растворителя (бензина) в рафинированном хлопковом масле.

1 Назначение и область применения. Настоящий метод распространяется на масла растительные рафинированные недезодорированные и устанавливает метод качественного определения присутствия растворителя (бензина) в маслах с использованием универсального газоанализатора типа УГ-2.

Метод предназначен для распознавания способов получения масел: прессовым или экстракционным способами.

Присутствие растворителя (бензина) в рафинированном хлопковом масле качественно оценивается визуально по интенсивности окраски индикаторного порошка до светло-коричневого цвета.

2 Принцип метода. Метод заключается в непосредственном измерении газоанализатором наличие растворителя (бензина) в газовоздушной смеси над анализируемом подогретым маслом, путем окрашивания содержимого индикаторной трубки до светло-коричневого цвета.

3 Отбор проб. Отбор проб проводят по ГОСТ 5471.

4 Аппаратура, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы. Термометры жидкостные стеклянные по ГОСТ 28498, до 100^0С;

Цилиндр на 100 ml по ГОСТ 1770;

Плитка электрическая с закрытой спиралью по действующей НД;

Газоанализатор универсальный, переносной типа УГ-2 с комплектом принадлежностей для определения паров растворителя (бензина);

Зажимы пружинящие для соединительных трубок;

Пипетка мерная 2,10 ml, 2 kl по действующей НД;

Колба на 1000 ml по действующей НД;

Пробка-насадка Дрекселя по действующей НД;

Соединительные трубки эластичные, с внутренним диаметром 2,5 и 5,0mm;

Бензин экстракционный по действующей НД;

Вата медицинская гигроскопическая по ГОСТ 5556;

Секундомер по действующей НД.

5 Подготовка к проведению анализа.

5.1 Подготовка аппаратуры

Общий вид установки для качественного определения присутствия растворителя (бензина) в растительных маслах (рис. 1). Надеть соединительные трубки эластичные на обе трубки пробки-насадки и зажать их пружинящими зажимами.

5.2 Проверка качества сорбентов

Для поверки качества сорбентов в коническую колбу вносят 1,5-2,0 ml дистиллированной воды, закрывают ее пробкой насадкой Дрекселя и

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

присоединяют к ней последовательно фильтрующий патрон с сорбентом, индикаторную трубку и газоанализатор. Просасывают через прибор 60 cm^3 воздуха в соответствие с инструкцией, приложенной к прибору. Отсутствие окраски индикатора в трубочке указывает на доброкачественность сорбентов.

Появление окраски индикатора указывает на непригодность сорбента. В этом случае необходимо заново заполнить фильтрующий патрон в соответствие с инструкцией и затем повторить проверку.

5.3 Проверка активности индикаторного порошка

Перед началом использования, индикаторный порошок следует проверить на активность. Для этого заполняют испытуемым индикаторным порошком трубочки для индикатора в соответствие с инструкцией, приложенной к прибору.

В коническую колбу быстро вносят с помощью пипетки 5 mkl растворителя (бензина) и плотно закрывают колбу растворителя (бензина) в ml/g (X) рассчитывают по формуле:

$$X = \frac{V \cdot 10^{-6} \cdot P \cdot 10^{3}}{V_1}$$

где: V – объем внесенного в колбу растворителя в mkl;

P – плотность растворителя в kg/m^3;

V_1 – объем колбы в ***l***;

К длинной трубке пробки последовательно присоединяют фильтрующий патрон, трубочку с испытуемым индикаторным порошком и газоанализатор УГ-2. Снимают с резиновых трубок у колбы зажимы и просасывают через прибор 60 cm^3 воздуха, согласно инструкции, приложенной к прибору.

Проверочное определение для каждой ампулы производят дважды на различных трубочках. По величине окрашенного участка индикаторного порошка в трубочке устанавливают концентрацию паров растворителя, рассчитанной по вышеприведенной порцию паров растворителя, рассчитанной по вышеприведенной формуле. Допустимые расхождения не должны превышать 0,3 mg/***l***.

В случае удовлетворительных результатов испытания, заполняют трубочки проверенным индикаторным порошком, помещают их в сосуд с притертой пробкой и хранят в эксикаторе над серной кислотой не более суток.

При получении расхождения выше установленной нормы, а также при кольцевом окрашивании индикатора, вместо сплошного, испытуемая ампула с индикатором бракуется.

6 Проведение анализа. Анализу подвергаются масла, выработанные в соответствие с требованиями НД на соответствующие масла.

В предварительно промытую высушенную коническую колбу емкостью 1000 ml берут цилиндром пробу испытуемого масла в количестве 200 ml.

Колбу с маслом ставят, на заранее включенную плитку с закрытой спиралью в течение 20 минут нагревают, периодически слегка взбалтывая, до 100^0C. По истечении этого времени колбу снимают, закрывают пробкой со

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

шлифом, сильно встряхивают в течение 15-20 секунд и выдерживают при комнатной температуре в течение 5 минут. Пробку со шлифом заменяют на пробку-насадку Дрекселя и к ней присоединяют последовательно фильтрующий патрон, индикаторную трубку, газоанализатор УГ-2 и просасывают через прибор 300 cm^3 воздуха при отжатых зажимах, согласно инструкции, приложенной к прибору.

Окрашивание индикаторной трубки в светло-коричневый цвет показывает присутствие растворителя (бензина) в анализируемом масле. Это происходит за счет выделения йода при взаимодействии растворителя (бензина) с индикаторным порошком, обработанного йода калия.

7 Обработка результатов анализа. Масло считается полученным экстракционным способом, если содержимое индикаторной трубки окрасилось в светло-коричневый цвет.

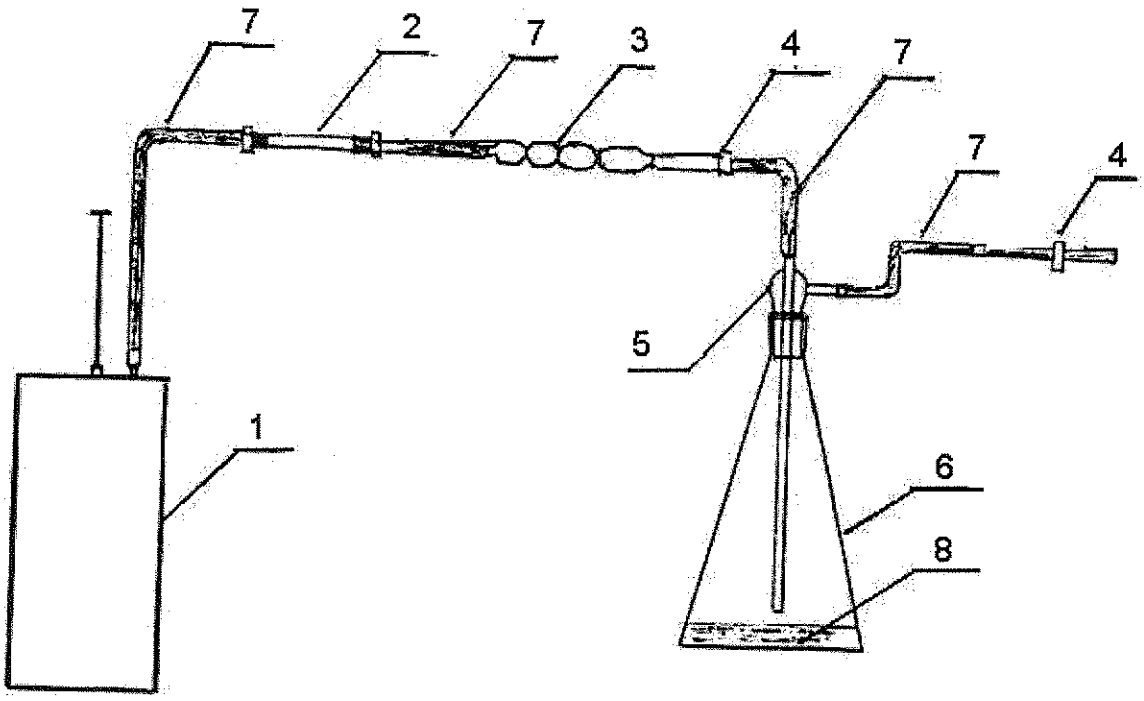


Рис. 1 Общий вид установки для качественного определения присутствия растворителя (бензина) в растительных маслах

1 – газоанализатор УГ-2
2 – индикаторная трубочка
3 – фильтрующий патрон
4 – зажимы пружинящие
5 – пробка-насадка Дрекселя
6 – колба коническая
7 – соединительные трубки
8 – исследуемое масло

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

Председатель Ассоциации предприятий пищевой промышленности
_____ А.Х. Салимов
«01» 08 2012г.

Начальник отдела по развитию, модернизации и техническому перевооружению Ассоциации предприятий пищевой промышленности
_____ Пардаев Г.Э.
«01» 08 2012г.

Директор ООО «Yog´ tahlil servis»
_____ Н.Ш. Шарипов
«03» 07 2012г.

СОГЛАСОВАНО:

Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан
№ 012-3/3076 С.С.Саидалиев
«02» 08 2012г.

Генеральный директор
Узбекского Центра «Сифат»
№ 09/653 Х.Х. Умарходжаев
«26» 07 2012г.

Генеральный директор
ОАО «Тошкент ёг-мой комбинати»
№ 1034/08 Б.С.Нуритдинов
«24» 07 2012г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиография

СанПиН РУз № 0283:10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

УДК 665.3 ОКП 91 4115 ОКС 67.100.20 Группа Н62

Ключевые слова: требования к сырью, требования безопасности и охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI