ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАСЛО СОЕВОЕ

Технические условия

Издание официальное

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

СОЯ МОЙИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент – 2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАСЛО СОЕВОЕ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент – 2016

Предисловие

1 Разработан и внесен: Акционерное общество «Узпахтаёг» и ООО «Ёғ тахлил сервис»

2 Утвержден и введен в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от «05» 08 2016г. № 05-779

3 Введен взамен TSh 86-41:2007 и ГОСТ 31760-2012.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт».

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKOROT TEXNOLOGIYALARINI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАСЛО СОЕВОЕ

Технические условия

СОЯ МОЙИ

Техникавий шартлар

SOY – BEAN OIL

Technical conditions

Дата введения с 01.01.2017

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на соевое масло, вырабатываемое из бобов сои, способами прессования или экстракции.

Соевое масло предназначается для непосредственного употребления в пищу, промышленного производства пищевых продуктов и на технические цели.

Требования настоящего стандарта являются 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 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения.
ГОСТ 745-2003	Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.
ГОСТ 5037-97	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 5476-80	Масла растительные. Методы определения кислотного числа
ГОСТ 5477-93	Масла растительные. Методы определения цветности.
ГОСТ 5480-59	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла
ГОСТ 5481-89	Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6006 son bilan
«03» 08 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 7824-80	Масла растительные. Метод определения содержания фосфоросодержащих веществ.
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 10117.2-2001	Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
ГОСТ 10354-82	Плёнка полиэтиленовая. Технические условия.
ГОСТ 10674-97	Вагоны-цистерны магистральных железных дорог колеи 1520 мм. Общие технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 11812-66	Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ
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 17109-88	Соя. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 17133-83	Пластины резиновые для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Технические условия.
ГОСТ 25951-83	Плёнка полиэтиленовая термоусадочная. 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 26929-94	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 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30418-96	Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава.
ГОСТ 30711-01	Продукты пищевые. Методы выявления и определения афлотоксина В1.
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.
ГОСТ 31753-2012	Масла растительные. Методы определения фосфоросодержащих веществ.
ГОСТ 31756-2012 (ISO 6885:2006)	Жиры и масла животные и растительные. Определение анизидинового числа.
ГОСТ 32131-2013	Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия.
O´zDSt 1199:2014	Масла растительные. Методы определения цветности.
O´zDSt 1200:2015	Масла растительные Методы определения перекисного числа.
O´zDSt 1201:2014	Масла растительные Правила приемки и методы отбора проб.
O´zDSt 1203:2015	Масла растительные. Методы определения кислотного числа.
O'zDSt 2995:2015	Масложировая отрасль. Термины и определения
O'zDSt ISO 660:2015	Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

O'zDSt ISO 661:2015	Жиры и масла животные и растительные. Подготовка проб к испытанию.
O'zDSt ISO 3960:2015	Жиры и масла животные и растительные. Определение пероксидного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке.
O'zDSt ISO 5555:2015	Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб.

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 термины и определения по O'zDSt 2995, а также следующие термины с соответствующими определениями:

- промышленная переработка – частичная или полная рафинация масла и/или его модификация (гидрогенизация, переэтерификация, фракционирование) с целью производства пищевого масла или сырья для производства пищевых продуктов.

- промышленное производство пищевых продуктов – использование растительного масла в качестве рецептурного компонента пищевого продукта.

4 ВИДЫ

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

- прессовое;
- экстракционное.

4.2 В зависимости от степени очистки и показателей качества соевое масло выпускают следующих видов и сортов (таблица 1).

Таблица 1

Вид масла	Сорт
Прессовое и экстракционное рафинированное дезодорированное	высший сорт
Прессовое и экстракционное рафинированное дезодорированное	первый сорт
Прессовое и экстракционное рафинированное недезодорированное	без сорта
Гидратированное	без сорта
Прессовое и экстракционное нерафинированное	высший сорт
Прессовое и экстракционное нерафинированное	первый сорт

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

4.3 Для торговой сети и общественного питания предназначается масло соевое:

- прессовое или экстракционное рафинированное дезодорированное высшего и первого сортов;
- прессовое рафинированное недезодорированное (неотбеленное);
- прессовое гидратированное;
- прессовое рафинированное дезодорированное высшего сорта (для продуктов детского питания).

4.4 Для промышленного производства пищевых продуктов:

- прессовое или экстракционное рафинированное дезодорированное высшего и первого сортов;
- прессовое рафинированное недезодорированное (неотбеленное);
- прессовое гидратированное;
- прессовое нерафинированное высшего сорта.

4.5 Для промышленной переработки и для производства пищевых саломасов:

- экстракционное рафинированное дезодорированное первого сорта;
- прессовое нерафинированное высшего сорта.

4.6 Для производства технических саломасов:

- экстракционное рафинированное недезодорированное;
- экстракционное гидратированное.

4.7 Для промышленной переработки на технические цели допускается использовать:

- экстракционное гидратированное;
- экстракционное нерафинированное первого сорта.

4.8 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 Соевое масло (прессовое и экстракционное) должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и по технологическому регламенту, утвержденным в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соевое масло (прессовое и экстракционное) должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика соевого масла					
	рафинированного			гидратированного	нерафинированного	
	дезодорированного		недезодорированного		высшего сорта	первого сорта
	высшего сорта	первого сорта				
Прозрачность	Прозрачное без осадка			Допускается осадок и легкое помутнение		
Запах и вкус	Без запаха, вкус обезличенного масла		Свойственные соевому маслу, без посторонних запаха и привкуса		Свойственные нерафинированному соевому маслу без посторонних запаха и привкуса	

5.2.2 По физико-химическим показателям соевое масло (прессовое и экстракционное) должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Нормы соевого масла					
	рафинированного			гидратированного	нерафинированного	
	дезодорированного		недезодорированного		высшего сорта	первого сорта
	высшего сорта	первого сорта				
1	2	3	4	5	6	7
Цветное число, mg йода, не более	12	15	45	50	60	70
Кислотное число, mg KOH/g, не более	0,30	0,30	0,40	1,0	2,0	4,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10		0,15	0,20	0,15	0,30
Массовая доля нежировых примесей (отстой по массе) %, не более	отсутствие				0,1	0,2
Мыло (качественная проба)	отсутствие			не нормируется		
Массовая доля фосфора, mg/kg, не более - в пересчете на стеароолецитин, %, не более	20 0,05			200 0,20	200 0,50	1600 4,0

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

1	2	3	4	5	6	7
Перекисное число, mmol активного кислорода/kg, не более	4,0	10			10	не норми-руется
Температура вспышки экстракционного масла, ^{0}C не ниже	не норми-руется		225		225	
Анизидиновое число, не более	3,0	не нормируется				

Примечание: 1 Перекисное число рафинированного дезодорированного соевого масла, предназначенное для производства продуктов детского питания не более 2 mmol активного кислорода/kg.

2 По согласованию с торговыми организациями для розничной торговли допускается выпускать дезодорированное соевое масло цветностью не более 30 mg йода.

3 Превышение нормы кислотного числа для рафинированного масла до 0,6 mg KOH/g и гидратированного масла до 2,0 mg KOH/g не является браковочным фактором.

4 По согласованию с потребителем допускается поставлять нерафинированное соевое масло с превышенным кислотным числом на промпереработку.

5.2.3 Показатель «Массовая доля фосфоросодержащих веществ» определяется изготовителем в квартал один раз.

5.2.4 Показатели безопасности в соевом масле, не должны превышать норм, установленных [1].

5.2.5 Жирно-кислотный состав соевого масла и метод его определения приведены в приложении А.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Соевое масло должно вырабатываться из бобов сои, соответствующих требованиям ГОСТ 17109, а также из бобов сои поступающих по импорту, качество которых должно быть не ниже требований ГОСТ 17109.

5.3.2 Содержание пестицидов, токсичных элементов, афлотоксина B_1 и радионуклидов в бобах сои не должно превышать допустимые уровни, установленных [1].

5.4 Упаковка.

5.4.1 Соевое масло упаковывают строго по видам и сортам.

5.4.2 Соевое масло для розничной торговли выпускают фасованным и нефасованным.

- масло соевое рафинированное дезодорированное (прессовое и экстракционное) реализуют только в фасованном виде;

- масло соевое прессовое рафинированное недезодорированное и прессовое гидратированное разливают в бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.2 и ГОСТ 32131, фляги металлические по ГОСТ 5037, с уплотняющими кольцами

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

из жиростойкой резины по ГОСТ 17133 бочки по ГОСТ 13950 и ПЭТ бутылки (полиэтилентрефталат), контейнеры и канистры по действующей нормативной документации.

- масло соевое экстракционное рафинированное недезодорированное и экстракционное гидратированное в розничную торговлю не отгружается и расфасовке не подлежит.

5.4.3 Масло соевое рафинированное и гидратированное расфасовывают по массе и объему:

- массой нетто от 450 g до 1000 g включительно, объемом 450 ml до 1000 ml включительно в бутылки из стекла по ГОСТ 10117.2 или ГОСТ 32131;
- массой нетто от 450 g до 5000 g включительно, объемом от 0,45ℓ до 5ℓ включительно в бутылки из преформы ПЭТ (полиэтилентерефталат) по действующей нормативной документации;
- массой нетто от 10 kg до 60 kg включительно и объемом от 10ℓ до 60ℓ включительно в контейнеры, 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:

± 5 g при расфасовке от 450 g до 1000 g включительно;

±10 g при расфасовке от 1000 g до 5000 g включительно;

±25 g при расфасовке от 10 kg до 30 kg включительно;

±50 g при расфасовке от 30 kg до 60 kg включительно

±5 mℓ при расфасовке от 0,45 ℓ до 1,0 ℓ включительно;

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

±25 mℓ при расфасовке от 10 ℓ до 30 ℓ включительно;

±50 mℓ при расфасовке от 30 ℓ до 60 ℓ включительно.

5.4.4 Бутылки из стекла с соевым маслом герметично укупоривают колпачками из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 или пробками полиэтиленовыми укупорочными, кроненпробками по действующей нормативной документации.

Бутылки из полимерных материалов укупоривают пробками крышками по действующей нормативной документации, а также ручками для ПЭТ бутылок.

5.4.5 Бутылки с соевым маслом упаковывают в дощатые ящики многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и термоусадочную плёнку по ГОСТ 25951 или ГОСТ 10354.

5.4.6 Для рафинированного недезодорированного соевого масла допускается применять бочки стальные, неоцинкованные для пищевых продуктов по ГОСТ 13950.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

5.4.7 Тара, применяемая для розлива соевого масла должна быть чистой, сухой и не иметь посторонних запахов.

5.4.8 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность соевого масла и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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

5.4.10 Соевое масло до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки, фляги или до розлива в бутылки, бутыли, должно храниться в закрытых баках.

Соевое масло разливают строго раздельно по способу его получения (прессовое или экстракционное).

5.5 Маркировка.

5.5.1 На каждую бутылку и бутыль с соевым маслом должна быть наклеена красочно оформленная этикетка (типографическая печать) с указанием:

- наименования предприятия – изготовителя или товарного знака (при наличии), формы собственности, подчиненности, адреса (фактический или юридический), телефон;
- наименования вида и сорта (прессовое или экстракционное);
- массы нетто или объема (g/mℓ или kg/ℓ);
- даты розлива (день, месяц, год);
- срока годности (день, месяц, год);
- пищевой и энергетической ценности 100g готовой продукции, kcal (Приложение В);
- сведений о сертификации;
- условий хранения;
- штрих кода с указанием регистрационного номера;
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается дату розлива соевого масла проставлять компостером на этикетке, тиснением колпачке, лазером или любым другим способом, обеспечивающим четкое ее обозначение.

5.5.2 Маркировка каждой транспортной упаковочной единицы должна производиться по следующими дополнениями:

- наименование предприятия-изготовителя или товарного знака (при наличии), форма собственности, подчиненности, адреса (фактический или юридический), телефон;
- наименование вида и сорта (прессовое или экстракционное);
- количество бутылок в единице упаковки или масса нетто для нефасованного масла;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH MARKAZI

- дата налива или розлива (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- сведения о сертификации;
- условия хранения;
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Республики Узбекистан и «Made in Uzbekistan» при поставке на экспорт;
- обозначение настоящего стандарта.

Транспортная маркировка грузов по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги» и «Хрупкое. Осторожно» для стеклянных бутылок.

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

При упаковке бутылок с маслом в термоусадочную пленку не требуется дополнительного нанесения транспортной маркировки характеризующей продукцию.

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 соевого 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 Охрана окружающий среды по ГОСТ 17.2.3.02.

6.6 Предельная допустимая концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны должна отвечать требованиям ГОСТ 12.1.005.

6.7 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

6.8 Микроклимат помещения должен соответствовать требованиям [2], а также шум и вибрация от использованного оборудования процесса работ должны соответствовать санитарным и гигиеническим нормам и правилам согласно [3].

7 ПРАВИЛА ПРИЁМКИ

7.1 Правила приёмки по ГОСТ 5471 или O'zDSt 1201.

7.2 Приёмо-сдаточные испытания соевого масла проводится по таблице 3 кроме показателей «Массовая доля фосфоросодержащих веществ», «Перекисное число», «Анизидиновое число».

7.3 Показатели «Перекисное число», «Массовая доля фосфоросодержащих веществ» определяются изготовителем в производственной лаборатории или по договору с АИЛ периодически один раз в квартал.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Показатель «Анизидиновое число» определяется по требованию потребителя.

7.4 Сертификационные испытания соевого масла проводятся в аккредитованной лаборатории по всем требованиям настоящего стандарта и НД СС РУз.

7.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, остаточного количества пестицидов и радионуклидов осуществляется производственной лабораторией при её отсутствии 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 или O'zDSt ISO 5555.

8.2 Подготовка проб к испытанию по O'zDSt ISO 661.

8.3 Определение запаха и прозрачности по ГОСТ 5472.

8.4 Определение вкуса органолептически.

8.5 Определение кислотного числа по ГОСТ 5476 или O'zDSt 1203 или O'zDSt ISO 660.

8.6 Измерения цветности масла по ГОСТ 5477 или O'zDSt 1199.

8.7 Определение качественной пробы на присутствие мыла по ГОСТ 5480.

8.8 Определение массовой доли не жировых примесей (отстой по массе) по ГОСТ 5481.

8.9 Определение фосфоросодержащих веществ по ГОСТ 7824 или ГОСТ 31753.

8.10 Определение температуры вспышки масла по ГОСТ 9287.

8.11 Определение массовой доли влаги и летучих веществ по ГОСТ 11812.

8.12 Определение перекисного числа по ГОСТ 26593 или O'zDSt 1200 или O'zDSt ISO 3960.

8.13 Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов по ГОСТ 26929.

8.14 Определение содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 31628.

8.15 Определение афлотоксина B_1 по ГОСТ 30711.

8.16 Определение анизидинового числа по ГОСТ 31756.

8.17 Определение пестицидов, радионуклидов по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.18 Контроль упаковки и маркировки визуально.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Соевое масло транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Нефасованное соевое масло перевозят в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674, автоцистернах с плотно закрывающимися люками по ГОСТ 9218, а также приписных автоцистернах, используемых специально для перевозки растительных масел.

9.2 При транспортировании открытым транспортом бочки, фляги, канистры и ящики с фасованным соевым маслом должны быть защищены от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

9.3 Соевое масло до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки, фляги и до розлива – в бутылки, бутыли должно храниться в закрытых баках.

Масло соевое рафинированное дезодорированное до розлива в бутылки и бутыли хранится в закрытых баках не более 1 месяца.

Соевое масло разливают строго раздельно по способу его получения (прессовое и экстракционное).

9.4 Фасованное соевое масло должно храниться в защищённых от солнца помещениях при температуре не более плюс 20^0С.

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

10 ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

10.2 Сроки годности соевого масла (со дня изготовления):

- для нерафинированных масел – 4 месяца;
- для фасованных масел – 6 месяцев*;
- для нефасованных масел – 4 месяца;
- для фасованных масел для детского питания – 3 месяца*.

Примечание: *Сроки годности не распространяется на продукцию предприятий, осуществляющих только фасование масла в потребительскую тару.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Приложение А
(справочное)

А 1 Жирно-кислотный состав соевого масла

Жирно-кислотный состав соевого масла приведен в таблице 4.

Таблица 4

Наименование жирной кислоты	Массовая доля жирной кислоты (% к сумме жирных кислот)
$C_{14:0}$ Тетрадекановая (миристиновая)	Не более 0,2
$C_{16:0}$ Гексадекановая (пальмитиновая)	8,0-13,5
$C_{16:1}$ Гексадеценовая (пальмитолеиновая)	Не более 0,2
$C_{18:0}$ Октадекановая (стеариновая)	2,0-5,4
$C_{18:1}$ Октадеценовая (олеиновая)	17,0-30,0
$C_{18:2}$ Октадекадиеновая (ленолевая)	48,0-59,0
$C_{18:3}$ Октадекатриеновая (леноленовая)	4,5-11,0
$C_{20:0}$ Эйкозановая (арахиновая)	0,1-0,6
$C_{20:1}$ Эйкозеновая (гондоиновая)	Не более 0,5
$C_{22:0}$ Докозановая (бегеновая)	Не более 0,7
$C_{24:0}$ Тетракозановая (пигноцериновая)	Не более 0,5

А 2 Определение жирно-кислотного состава по ГОСТ 30418.

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

Приложение В
(справочное)

Сведения
о пищевой и энергетической ценности соевого масла

Наименование	Нормы			
	Прессовое экстракционное рафинированное дезодорированное		Прессовое рафинированное недезодорированное	Гидратированное
	высшего сорта	первого сорта		
Содержание жира в 100 g продукта, g, не менее	99,9	99,9	99,85	99,8
Энергетическая ценность 100 g продукта, kcal	899,1	899,1	898,65	898,2

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] СанПиН РУз 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

[2] СанПиН РУз 0324-16 Санитарно гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.

[3] СанПиН РУз 0325-16 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 665.335.2:006.354 ОКП 91 4112 ОКС 67.200.10 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, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

РАЗРАБОТАНО:

АО «Узпахтаёг» директор по производству и инвестициям
_____ Г.Э.Пардаев
«20» 06 2016г.

Управление по координации производства и развитию масложировых предприятий
_____ О.О.Зуфаров
«20» 06 2016г.

Управление по контролю за приемкой, учетом и качеством хлопковых семян, соблюдением норм и нормативов
_____ Д.М.Умиров
«17» 06 2016г.

Директор центра «Сифат-чигит»
_____ А.А.Ахмаджанов
«17» 06 2016г.

Директор ООО «Yog´ tahlil servis»
_____ Ш.Ш.Шарипов
«24» 05 2016г.

СОГЛАСОВАНО:

Министр внешних экономических связей инвестиции и торговли
ИТ-01115-2434 Э.М.Ганиев
«02» 05 2016г.

Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан
№03-71187 С.С.Саидалиев
«26» 04 2016г.

И.О. Генеральный директор АО «Тошкент ёғ-мой комбинати»
№721/08 Г.Ш.Розиков
«13» 05 2016г.

Генеральный директор АО «Когон ёғ-экстракция заводи»
№370 Ж.И.Шеров
«28» 04 2016г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI