ГОСТ 30306—95

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО ИЗ ПЛОДОВЫХ КОСТОЧЕК И ОРЕХОВ МИНДАЛЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-производственным объединением «Масложирпром» (ТК 238)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12 октября 1995 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 4 июня 1996 г. № 351 ГОСТ 30306—95 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1997 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2011 г.

© Издательство стандартов, 1995
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 30306—95 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО ИЗ ПЛОДОВЫХ КОСТОЧЕК И ОРЕХОВ МИНДАЛЯ

Технические условия

Fruit-stone oil and almond oil.
Specifications

Дата введения 1997—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт применяют при производстве, реализации и использовании растительного масла, полученного из ядер плодовых косточек и орехов миндаля (далее — масла), предназначенного для пищевых и технических целей.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.1—4.2.6 и 4.3.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3118—77 Кислота соляная. Технические условия

ГОСТ 4147—74 Железо (III) хлорид 6-водный. Технические условия

ГОСТ 4148—78 Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4204—77 Кислота серная. Технические условия

ГОСТ 4328—77 Натрия гидроокись. Технические условия

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

ГОСТ 5479—64 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод 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 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 7824—80*** Масла растительные. Методы определения массовой доли фосфоросодержащих вещес

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 9287—59 Масла растительные. Метод определения температуры вспышки в закрытом тигле

ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52062—2003.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52110—2003.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52676—2006.

Издание официальное

ГОСТ 10117.2—2001* Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10674—82** 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 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. 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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 22477—77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования

ГОСТ 22702—96 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми на экспорт. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ОСТ 10-16—86 Ящики пластмассовые многооборотные для бутылок

ОСТ 18-28—70 Косточки плодовые

3 Виды

3.1 Виды и сорта масел из плодовых косточек и орехов миндаля в зависимости от вида исходного сырья, способа обработки и показателей качества приведены в таблице 1.

Таблица 1

Масло	Способ обработки	Сорт
Абрикосовое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Вишневое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Персиковое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта

* На территории Российской Федерации в части венчика типа КПМ-30 (рисунок 46) действует ГОСТ Р 53846.1—2010.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51659—2000.

Продолжение таблицы 1

Масло	Способ обработки	Сорт
Сливовое	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Миндальное	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта
Масло-смесь	Нерафинированное	1-й; 2-й
	Гидратированное	Без сорта
	Рафинированное	Без сорта

3.2 Для непосредственного употребления в пищу предназначено рафинированное масло из плодовых косточек и орехов миндаля.

3.3 Для производства пищевых продуктов предназначено масло рафинированное, гидратированное, нерафинированное 1-го сорта.

3.4 Для технических целей предназначено нерафинированное масло 2-го сорта.

4 Технические требования

4.1 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям масло из плодовых косточек и орехов миндаля должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Показатель	Характеристика масла			
	рафинированного	гидратированного	нерафинированного	
			1-го сорта	2-го сорта
Прозрачность	Прозрачное		Не нормируют	
Запах и вкус	Слабый запах и вкус миндаля		Запах, свойственный маслам из плодовых косточек и орехов миндаля. Вкус не определяют	
Цвет масла:				
абрикосового, персикового и миндального	Не темнее светло-коричневого		Не темнее темно-желтого	
вишневого, сливового	Не темнее светло-коричневого		Не темнее темно-коричневого	
масла-смеси	Не темнее светло-коричневого		Не темнее коричневого	

Примечание — При выработке масел из ядер сульфитированных косточек не являются браковочным фактором следующие характеристики: цвет рафинированного абрикосового и персикового масел «не темнее коричневого», миндального масла «не темнее светло-коричневого», цвет масла-смеси «не темнее коричневого».

4.2.2 По физико-химическим показателям масло из плодовых косточек и орехов миндаля должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

4.2.3 Нормы справочных показателей «йодное число» и «массовая доля неомыляемых веществ» приведены в приложении А.

4.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов и микотоксинов в рафинированном масле, предназначенном для непосредственного употребления в пищу, не должны превышать допустимые уровни, установленные для масел, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, в соответствии с медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными органами Госкомсанэпиднадзора.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Таблица 3

Показатель	Норма для масла			
	рафинированного	гидратированного	нерафинированного	
			1-го сорта	2-го сорта
Кислотное число, мг КОН, не более	0,4	2,25	2,25	Не нормируют
Перекисное число, ммоль/кг $^1/_2$ O, не более	10	10	10	—
Нежировые примеси (отстой по массе), %, не более	Отсутствие		0,05	0,05
Влага и летучие вещества, %, не более	0,10	0,10	0,15	0,15
Фосфорсодержащие вещества, %, не более:				
- в пересчете на стеароолеолецитин	Отсутствие	0,20	0,50	Не нормируют
- в пересчете на P_2O_5	Отсутствие	0,018	0,045	Не нормируют
Мыло (качественная проба)	Отсутствие	Не нормируют		
Синильная кислота (качественная проба)	Отсутствие			Не нормируют
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	210	210	210	210

4.2.5 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов и микотоксинов в масле рафинированном, гидратированном, нерафинированном 1-го сорта, предназначенном для производства пищевых продуктов, не должны превышать допустимые уровни, установленные для масел, предназначенных для производства пищевых продуктов, в соответствии с медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными органами Госкомсанэпиднадзора.

4.2.6 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов и микотоксинов в нерафинированном масле 2-го сорта, предназначенном для технических целей, не должны превышать допустимые уровни, установленные для масел, предназначенных для технических целей, в соответствии с медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными органами Госкомсанэпиднадзора.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, применяемое для выработки масла из плодовых косточек и орехов миндаля, должно отвечать требованиям ОСТ 18-28.

4.3.2 Остаточные количества пестицидов в масле плодовых косточек и орехов миндаля, а также токсичных элементов и микотоксинов в плодовых косточках и орехах миндаля, предназначенных для выработки масел рафинированного, гидратированного и нерафинированного 1-го сорта, не должны превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества сырья и пищевых продуктов*, утвержденными органами Госкомсанэпиднадзора, для масел соответствующего назначения.

4.4 Упаковка и розлив

4.4.1 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля выпускают фасованным и нефасованным.

4.4.2 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля фасуют массой нетто 500 и 250 г в бутылки из полубелого, бесцветного или темно-зеленого стекла по ГОСТ 10117.1—ГОСТ 10117.2 и в бутылки из окрашенных или бесцветных полимерных материалов массой нетто 400—500 г, разрешенных к применению органами Госкомсанэпиднадзора.

Допустимые отклонения (от массы нетто в граммах):

±5 — при фасовке 500 г;

±4 — при фасовке 400 г;

±2,5 — при фасовке 250 г.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

4.4.3 Бутылки с маслом из плодовых косточек и орехов миндаля должны быть герметично укупорены колпачками, предназначенными для укупоривания бутылок с пищевыми жидкостями, из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 с картонной уплотнительной прокладкой и целлофановым покрытием, а также колпачком из целлулоида или пластических масс, разрешенных органами Госкомсанэпиднадзора.

4.4.4 Бутылки из полимерных материалов укупоривают колпачками из полиэтилена высокого давления низкой плотности по нормативным документам или заваривают.

4.4.5 Бутылки с маслом из плодовых косточек и орехов миндаля упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 11354 и ГОСТ 13358, полимерные ящики по ОСТ 10-16, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, ГОСТ 22702, литые ящики из хлопкового линта и металлические открытые гнездовые ящики по нормативным документам, утвержденным в установленном порядке.

Бутылки из полимерных материалов упаковывают в бумажно-литые прессованные ящики или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

4.4.6 Нефасованное масло из плодовых косточек и орехов миндаля упаковывают в железнодорожные цистерны по ГОСТ 10674 или автоцистерны с плотно закрывающимися люками по ГОСТ 9218, также в стальные неоцинкованные бочки (для пищевых продуктов) по ГОСТ 13950 с покрытием внутренних поверхностей, разрешенным к применению Госкомсанэпиднадзором, в бутылки из бесцветного или полубелого стекла, вместимостью 10000 $см^3$ по ГОСТ 5717.1—ГОСТ 5717.2.

4.4.7 Бутылки с маслом из плодовых косточек и орехов миндаля должны быть герметично укупорены крышками или завинчивающимися пробками, соответствующими требованиям нормативных документов.

4.4.8 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля разливают по видам и сортам.

4.4.9 Тара, применяемая для розлива масла из плодовых косточек и орехов миндаля, должна быть чистой, сухой, не иметь посторонних запахов.

4.4.10 Масло, предназначенное к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должно быть упаковано по ГОСТ 15846.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждую бутылку и бутыль с маслом из плодовых косточек и орехов миндаля должна быть наклеена красочно оформленная этикетка, на которую наносят маркировку, содержащую:

- наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак;
- вид и сорт масла;
- массу нетто, г;
- дату розлива;
- номер и дату выдачи сертификата соответствия или информационные элементы заявления-декларации о безопасности продукта;
- наименование органа по сертификации;
- содержание жира в 100 г масла;
- калорийность 100 г продукта (рафинированного масла — 899 ккал; нерафинированного, гидратированного масла — 898 ккал);
- гарантийный срок хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

Дату розлива масла из плодовых косточек и орехов миндаля проставляют компостером или штампом на этикетке, тиснением на колпачке или любым другим способом, обеспечивающим четкое ее обозначение.

4.5.2 На каждую упаковочную единицу с маслом дополнительно наносят маркировку, характеризующую продукцию и содержащую:

- наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и товарный знак;
- вид и сорт масла;
- количество бутылок в единице упаковки или массу нетто для нефасованного масла;
- дату налива для бочек или дату розлива для бутылок и бутылей;
- номер и дату выдачи сертификата соответствия или информационные элементы заявления-декларации о безопасности продукта;
- наименование органа по сертификации;
- гарантийный срок хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

При упаковке бутылок с маслом из плодовых косточек и орехов миндаля в открытые ящики эти ящики не маркируют.

4.5.3 Маркировка транспортной тары включает в себя манипуляционные знаки «Беречь от солнечных лучей» и «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно».

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 5471.

5.2 Соответствие показателя «фосфорсодержащие вещества» установленным требованиям должно быть гарантировано предприятием-изготовителем на основании периодических анализов, которые проводят по требованию потребителя.

5.3 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

5.4 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля подлежит сертификации в установленном порядке.

6 Методы испытаний

6.1 Метод отбора проб — по ГОСТ 5471.
6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.
6.3 Определение запаха, цвета и прозрачности — по ГОСТ 5472.
6.4 Определение вкуса проводят органолептически.
6.5 Определение кислотного числа — по ГОСТ 5476.
6.6 Определение цветного числа — по ГОСТ 5477.
6.7 Определение массовой доли нежировых примесей (отстой по массе) — по ГОСТ 5481.
6.8 Определение массовой доли влаги и летучих веществ — по ГОСТ 11812.
6.9 Определение массовой доли фосфорсодержащих веществ — по ГОСТ 7824.
6.10 Определение температуры вспышки экстракционного масла — по ГОСТ 9287.
6.11 Определение мыла по качественной пробе — по ГОСТ 5480.
6.12 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593.
6.13 Определение ртути — по ГОСТ 26927.
6.14 Определение железа — по ГОСТ 26928.
6.15 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930.
6.16 Определение меди — по ГОСТ 26931.
6.17 Определение свинца — по ГОСТ 26932.
6.18 Определение кадмия — по ГОСТ 26933.
6.19 Определение цинка — по ГОСТ 26934.
6.20 Определение микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора в установленном порядке.

6.21 Методика выполнения измерения на присутствие синильной кислоты (качественная проба)

6.21.1 Аппаратура и реактивы:

- баня водяная;
- колбы конические Кн-2—50—18 ТХС и Кн-2—100—18 ТХС — по ГОСТ 25336;
- чашки фарфоровые — по ГОСТ 9147, диаметром 10 см;
- цилиндры измерительные 3—10 — по ГОСТ 1770;
- бумага фильтровальная — по ГОСТ 12026;
- вода дистиллированная — по ГОСТ 6709;
- натрия гидроокись — по ГОСТ 4328, раствор с массовой долей 2 %;
- железо сернокислое закисное — по ГОСТ 4148, насыщенный раствор;
- железо хлорное — по ГОСТ 4147, раствор с массовой долей 1 %;
- кислота соляная — по ГОСТ 3118;
- кислота серная — по ГОСТ 4204, раствор с массовой долей 10 %.

6.21.2 Подготовка к измерению

Отбор проб — по ГОСТ 5471. Пробу испытуемого масла хорошо перемешивают.

6.21.3 Выполнение измерения

В коническую колбу вносят 5 $см^3$ масла и 5 $см^3$ серной кислоты с массовой долей 10 %. Колбу неплотно закрывают пробкой со щелью в нижней части пробки по диаметру. В щель вставляют полоску фильтровальной бумаги шириной в 1 см и такой длины, чтобы нижний край полоски находился на расстоянии 1—1,5 см над уровнем жидкости. Нижний край полоски смачивают каплей раствора гидроокиси натрия. Колбу закрывают пробкой со вставленной полоской фильтровальной бумаги, и весь прибор ставят на 15 мин на кипящую водяную баню. По истечении этого срока колбу снимают, кончик полоски, смоченной до нагрева раствором гидроокиси натрия, отрезают и поме-

щают в фарфоровую чашку. На бумагу в чашке наносят каплю насыщенного раствора сернокислого закисного железа и нагревают на водяной бане 1 мин. Затем на бумагу в чашке наносят каплю хлорного железа и каплю концентрированной соляной кислоты.

6.21.4 Обработка результатов измерения

В случае присутствия синильной кислоты наблюдается синее или голубое окрашивание жидкости или бумаги.

При ее отсутствии такое окрашивание не должно наблюдаться.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля перевозят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

При транспортировании открытым транспортом ящики с фасованным маслом из плодовых косточек и орехов миндаля должны быть защищены от атмосферных осадков и от солнечных лучей.

Отгрузка бутылок с фасованным маслом в открытых ящиках должна быть согласована с потребителем.

7.2 Железнодорожные цистерны и автоцистерны должны соответствовать требованиям, предъявляемым к перевозке пищевых продуктов. Железнодорожные цистерны и автоцистерны, применяемые для транспортирования или временного хранения масла, предназначенного для пищевых целей, должны быть тщательно зачищены от остатков хранившегося в них масла, пропарены, вымыты и высушены.

7.3 Транспортирование бочек, фляг с маслом, а также ящиков с фасованным маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

7.4 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки или до розлива в бутыли должно храниться в закрытых баках.

7.5 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля, расфасованное в бутылки, бутыли и в бочки, должно храниться в затемненных помещениях.

7.6 Хранение масла из плодовых косточек и орехов миндаля в промышленных условиях осуществляют в соответствии с инструкциями хранящих организаций.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие масла из плодовых косточек и орехов миндаля требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

8.2 Гарантийный срок хранения (со дня розлива) — масла, фасованного в бутылки, — 6 мес; масла, разлитого в бочки, — 4 мес.

8.3 По истечении гарантийных сроков хранения масло из плодовых косточек и орехов миндаля может быть реализовано, если его качество удовлетворяет требованиям настоящего стандарта.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Нормы показателей «йодное число» и «массовая доля неомыляемых веществ» в масле из плодовых косточек и орехов миндаля

Показатель	Норма для масла			
	нерафинированного	гидратированного	нерафинированного	
			1-го сорта	2-го сорта
Йодное число, J_2/100 г, масла:				
- абрикосового и персикового	90—112	90—112	90—112	90—112
- миндального и сливового	91—105	91—105	91—105	91—105
- вишневого и масла-смеси	90—127	90—127	90—127	90—127
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0	1,0	1,2	1,2

Определение йодного числа — по ГОСТ 5475 (метод Кауфмана).
Определение массовой доли неомыляемых веществ — по ГОСТ 5479.

УДК 665.525.5:006.354 МКС 67.200.10 Н62 ОКП для масла:
миндального — 91 4144,
абрикосового — 91 4151,
вишневого — 91 4152,
персикового — 91 4153,
сливового — 91 4154,
масло-смесь косточковая — 91 4158

Ключевые слова: масло из плодовых косточек и орехов миндаля, область применения, ссылки, виды, технические требования, правила приемки, методы испытаний, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия 3
ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия 11
ГОСТ 5791—81 Масло льняное техническое. Технические условия 31
ГОСТ 6757—96 Масло касторовое техническое. Технические условия 37
ГОСТ Р 53510—2009 Масло соевое. Технические условия 45
ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия 59
ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия 67
ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия 81
ГОСТ Р 53457—2009 Масло рапсовое. Технические условия 95
ГОСТ 8989—73 Масло конопляное. Технические условия 109
ГОСТ 8990—59 Масло кунжутное (сезамовое). Технические условия 115
ГОСТ 10113—62 Масло рыжиковое (техническое). Технические условия 119
ГОСТ 10766—64 Масло кокосовое. Технические условия 123
ГОСТ 14083—68 Масло подсолнечное для экспорта. Технические условия 131
ГОСТ 28931—91 Заменители масла какао. Технические условия 137
ГОСТ 30306—95 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия 143

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ

Технические условия

БЗ 8—2010

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 17.01.2011. Подписано в печать 25.02.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 17,67. Уч.-изд. л. 12,70. Тираж 350 экз. Изд. № 3967/2. Зак. 137.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.

Поправка к ГОСТ 30306—95 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru