

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

МАСЛО СОЕВОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7825—76

Издание официальное

30 коп.

КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 665.335.2 : 006.354 Группа Н62

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МАСЛО СОЕВОЕ

Технические условия

Soy-bean oil. Specifications

ГОСТ 7825—76

ОКП 91 4112

Срок действия с 01.07.77
до 01.07.97

Настоящий стандарт распространяется на соевое масло, вырабатываемое прессованием или экстракцией семян сои.

1. ВИДЫ

1.1. В зависимости от способа обработки и показателей качества соевое масло выпускают следующих видов и сортов, указанных в табл. 1*а*.

Таблица 1а

Вид соевого масла	Сорт	Код ОКП
Масло соевое гидратированное	Первый	91 4112 2200
	Второй	91 4112 2300
Масло соевое рафинированное неотбеленное	Без сорта	91 4112 3900
Масло соевое рафинированное отбеленное	То же	91 4112 5900
Масло соевое рафинированное дезодорированное	» »	91 4112 6900

1.2. Для торговой сети и общественного питания предназначается рафинированное дезодорированное соевое масло, рафинированное неотбеленное соевое масло (прессовое) и гидратированное соевое масло первого сорта (прессовое).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1976
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Соевое масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

2.2. Соевое масло должно вырабатываться из семян сои по ГОСТ 17110—71, отвечающих требованиям Минздрава СССР по загрязненности пестицидами (см. справочное приложение настоящего стандарта), а также из семян сои, качество которых должно быть не ниже требований ГОСТ 17110—71, требований Минздрава СССР и отвечающих требованиям государственного санитарного надзора за поступающими по импорту продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2.3. По органолептическим показателям соевое масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

2.4. По физико-химическим показателям соевое масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

2.5. Допускается для промышленной переработки гидратированное соевое масло второго сорта с кислотным числом не более 4,0 мг КОН/г и массовой долей фосфорсодержащих веществ не более 0,5% в пересчете на стеароолеолецитин (не более 0,044% в пересчете на P_2O_5).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2.6. По согласованию с торговыми организациями для розничной продажи допускается выпускать рафинированное дезодорированное масло с цветностью не более 30 мг йода.

2.6а. Для торговой сети и предприятий общественного питания в гидратированном соевом масле первого сорта (прессовом) допускается массовая доля фосфорсодержащих веществ не более 0,3% в пересчете на стеароолеолецитин (не более 0,026% в пересчете на P_2O_5).

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2.7. Содержание нежировых примесей (отстой по массе), не превышающее допустимых расхождений между параллельными определениями по ГОСТ 5481—89, допускается.

2.8. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1 и пестицидов в соевом масле, предназначенном для непосредственного употребления в пищу, а также в соевом масле, предназначенном для промышленной переработки на пищевые продукты, не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР (см. приложение).

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.9. Норма показателя «перекисное число» устанавливается с 01.07.93. Определение показателя обязательно для накопления статистических данных.

2.10. Нормы и методы испытаний показателей «йодное число» и «массовая доля неомыляемых веществ» приведены в приложении 2.

2.11. Состав жирных кислот соевого масла приведен в приложении 3.

2.9—2.11. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соевого масла					Методы испытаний
	рафинированного дезодорированного	рафинированного отбеленного	рафинированного неотбеленного	гидратированного		
				Первого сорта	Второго сорта	
Прозрачность	Прозрачное				Допускается легкое помутнение	По ГОСТ 5472—50
Запах и вкус	Без запаха; вкус обезличенного масла	Свойственные рафинированному соевому маслу, без посторонних запаха и привкуса		Свойственные соевому маслу, без посторонних запаха и привкуса		По ГОСТ 5472—50

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Таблица 2

Наименование показателя	Норма соевого масла					Методы испытаний
	рафинированного дезодорированного	рафинированного отбеленного	рафинированного неотбеленного	гидратированного		
				Первого сорта	Второго сорта	
1. Цветное число, мг йода, не более	12		45	50	70	По ГОСТ 5477—69
2. Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3			1,0	1,5	По ГОСТ 5476—80
3. Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10	0,15		0,15	0,20	По ГОСТ 11812—66
4. Массовая доля нежировых примесей (отстой по массе), %	Отсутствуют					По ГОСТ 5481—66
5. Массовая доля фосфоросодержащих веществ, %, не более:						
в пересчете на стеароолеолецитин		0,05	0,05	0,20	0,30	По ГОСТ 7824—80
в пересчете на P_2O_5		0,004	0,004	0,018	0,026	
6. Мыло (качественная проба)	Отсутствует			Не определяют		По ГОСТ 5480—59
7, 8. **(Исключены, Изм. № 3).**						
9. Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	240		225			По ГОСТ 9287—59
10. Перекисное число, ммоль/кг (мг/экв), не более:						По ГОСТ 26593—85
после выработки	5,0	Не определяют	5,0	5,0	Не определяют	
в конце гарантийного срока хранения (у потребителя)	10,0	То же	10,0	10,0	То же	

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 5471—83.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Остаточное количество пестицидов изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в месяц.

Контроль за содержанием токсичных элементов, афлатоксина B_1 и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.3. Показатель ««перекисное число» определяют в соевом масле, направляемом для реализации в торговую сеть и на предприятия общественного питания.

На период до 01.07.93 соевое масло по показателю «перекисное число» не бракуют.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 5471—83.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

Методы испытаний — по пп. 2.3 и 2.4.

Содержание токсичных элементов — по ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86.

4.2. Содержание афлатоксина B_1 и пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Соевое масло выпускают фасованным и нефасованным.

Рафинированное дезодорированное соевое масло для непосредственного употребления в пищу разливают в бутылки, фляги.

Соевое масло фасуют: номинальной массой нетто 500 и 700 г в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117—91, типов IX и XVI, а также массой нетто 470, 575 и 1000 г в бутылки из окрашенных полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом СССР.

Допускаемые отклонния от массы нетто, г:

± 10 — при фасовании 1000 г;

± 5 — при фасовании 400—700 г.

Соевое масло разливают во фляги алюминиевые по ГОСТ 5037—78, тип ФА, вместимостью 25, 38, 40 $дм^3$, с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины по ГОСТ 17133—83 и других материалов, разрешенных к применению Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

5.2. Бутылки с соевым маслом должны быть плотно укупорены капсулой из картона по ГОСТ 9347—74 или алюминиевым колпачком для укупоривания бутылок с пищевыми жидкостями по ОСТ 10.170—88.

Картонные капсулы должны быть вместе с горлышком бутылки обтянуты плотно прилегающим целлулоидным или высокозным колпачком по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5.3. Бутылки с соевым маслом упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 18575—81 и ящики пластмассовые многооборотные для бутылок по ОСТ 10—16—86.

Для внутригородских перевозок допускается упаковывание бутылок в проволочные и металлические многооборотные ящики по нормативно-технической документации, а также в тару-оборудование по ГОСТ 24831—81.

Допускается упаковывание бутылок из полимерных материалов в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

Соевое масло, предназначенное для перевозки речным транспортом в прямом смешанном железнодорожно-водном сообщении, должно упаковываться:

в дощатые закрытые неразборные ящики по ГОСТ 13360—84;

при транспортировании в универсальных контейнерах (в ящиках дощатых открытых по ГОСТ 18575—81, в пластмассовых ящиках многооборотных по ОСТ 10—16—86, в ящиках из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86, в проволочных и металлических многооборотных ящиках по нормативно-технической документации.

5.4. Соевое масло транспортируют в железнодорожных цистернах с нижним сливом по ГОСТ 10674—82, специализированных для перевозки растительных масел и снабженных трафаретами и надписями в соответствии с правилами первозок грузов и принадлежащих грузоотправителям или грузополучателям или находящихся у них арендном пользовании, в автоцистернах по ГОСТ 9218—86, во флягах алюминиевых по ГОСТ 5037—78, тип ФА, вместимостью 25, 38, 40 дм^3, с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины по ГОСТ 17133—83 и других материалов, разрешенных к применению Минздравом СССР.

Соевое масло разливают также в стальные неоцинкованные бочки для пищевых продуктов вместимостью 100 и 200 дм^3 по ГОСТ 13950—84.

Допускается транспортирование рафинированного отбеленного, рафинированного неотбеленного, гидративного соевого масла в таре потребителя, а также в приписных железнодорожных цистернах, автоцистернах, используемых специально для перевозки растительных масел.

5.3; 5.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

5.5. Тара, применяемая для розлива соевого масла, должна быть чистой, сухой и не иметь постороннего запаха.

Тара, предназначенная для розлива, хранения и транспортирования рафинированного соевого масла, должна быть тщательно зачищена от остатков хранившегося в ней масла, пропарена, вымыта и высушена.

Железнодорожные цистерны должны соответствовать требованиям, предъявляемым к перевозке пищевых грузов.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.6. Соевое масло, предназначенное для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, должно упаковываться по ГОСТ 15846—79.

5.7. На каждую бутылку с соевым маслом должна быть наклеена красочно оформленная этикетка с указанием:

наименования предприятия, его местонахождения, подчиненности и товарного знака;

наименования, вида и сорта масла;

массы нетто, г;

даты розлива и срока хранения;

цены;

калорийности 100 г продукта, ккал;

содержания жира в 100 г продукта, г;

обозначения настоящего стандарта.

Дату розлива соевого масла проставляют компостером или штампом на этикетке, тиснением на колпачке или любым другим способом, обеспечивающим четкое ее обозначение.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.8. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию и содержащую:

наименование предприятия-изготовителя, местонахождение, подчиненность и его товарный знак;

наименование, вид и сорт масла;

количество бутылок в ящике;

дату налива для бочек, фляг, контейнеров или дату розлива для бутылок;

гарантийный срок хранения (для фасованного в бутылки соевого масла);

обозначение настоящего стандарта.

При упаковывании в открытые ящики и в тару потребителя маркирование тары не производится.

5.9. Соевое масло транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах, а также в универсальных контейнерах, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на транспорте данного вида.

Транспортирование фасованного масла открытым подвижным составом производится только автомобильным транспортом.

Допускается транспортировать фасованное соевое масло, упакованное в ящики, открытым автотранспортом с защитой продукции от атмосферных осадков посредством брезента.

При транспортировании соевого масла пакетами должны использовать средства пакетирования по ГОСТ 21650—76, ГОСТ 22477—77, ГОСТ 23285—78.

5.8, 5.9. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

5.10. Соевое масло до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки, контейнеры, фляги, бутылки должно храниться в закрытых баках.

5.11. Соевое масло в бытулках, флягах, бочках должно храниться в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель гарантирует соответствие соевого масла требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортировния, хранения.

Гарантийный срок хранения фасованного в бутылки соевого масла (со дня розлива):

соевого рафинированного дезодорированного масла — 45 сут;

соевого рафинированного неотбеленного (прессового) и гидратированного первого сорта (прессового) масла — 3 мес.

Гарантийный срок хранения соевого масла, разлитого во фляги и бочки (со дня розлива):

соевого рафинированного дезодорированного масла — 1 мес;

соевого рафинированного неотбеленного (прессового) и гидратированного первого сорта (прессового) масла — 3 мес.

Разд. 6. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

Нормы по содержанию пестицидов в масличных семенах и растительных маслах различного назначения, утвержденных Минздравом СССР

Наименование продукта	Наименование пестицида	Максимально допустимый уровень, млн⁻¹ (мг/кг)
Семена с низкой масличностью (14—25% — соя, хлопчатник)	ГХЦГ (сумма изомеров)	0,20
	ГПХ (эпоксид гептахлора)	0,05
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,05
Масла:		
Растительные масла для непосредственного употребления в пищу	ГХЦГ (сумма изомеров)	0,05
	ГПХ (эпоксид гептахлора)	0,02
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,10
Растительные масла для последующей переработки на пищевые продукты	ГХЦГ (сумма изомеров)	1,0
	ГПХ (эпоксид гептахлора)	0,25
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,25
Растительные масла на технические цели	ГХЦГ (сумма изомеров)	Более 1,0
	ГПХ(эпоксид гептахлора)	Более 0,25
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	Более 0,25

Приложение 1. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Нормы и методы испытаний показателей «йодное число» и «массовая доля неомыляемых веществ» соевого масла

Наименование показателя	Нормы соевого масла					Методы испытаний
	рафинированного дезодорированного	рафинированного отбеленного	рафинированного неотбеленного	гидратированного первого сорта	гидратированного второго сорта	
Йодное число, г J_2/100 г	120—140	120—140	120—140	120—140	120—140	По ГОСТ 5475—69 (метод Кауфмана)
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0	По ГОСТ 5479—64

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Справочное

Состав жирных кислот соевого масла

Условное обозначение кислоты	Наименование кислоты по тривиальной номенклатуре	Массовая доля жирной кислоты (% к сумме кислот)	Метод испытаний
$C_{16:0}$	Пальмитиновая	7,0—13,0	По ГОСТ 8988—77 (приложение 4)
$C_{18:0}$	Стеариновая	2,0—6,0	То же
$C_{18:1}$	Олеиновая	18,0—30,0	»
$C_{18:2}$	Линолевая	44,0—62,0	»
$C_{18:3}$	Линоленовая	4,0—11,0	»

Приложения 2, 3. (Введены дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Минпищепромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Белова А. Б., Грибалева М. Г.

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 24 мая 1976 г. № 1262

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7825—55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5037—78	5.1
ГОСТ 5471—83	3.1, 4.1
ГОСТ 5475—69	2.4
ГОСТ 5476—80	2.4
ГОСТ 5477—69	2.4
ГОСТ 5479—64	2.4
ГОСТ 5480—59	2.4
ГОСТ 5481—89	2.7
ГОСТ 7824—80	2.4
ГОСТ 8988—77	Приложение 3
ГОСТ 9218—86	5.4
ГОСТ 9347—74	5.2
ГОСТ 10117—91	5.1
ГОСТ 10674—82	5.4
ГОСТ 11812—66	2.4
ГОСТ 13360—84	5.3
ГОСТ 13950—84	5.4
ГОСТ 14192—77	5.7
ГОСТ 15846—79	5.6
ГОСТ 17110—71	2.1
ГОСТ 17133—83	5.1, 5.4
ГОСТ 18575—81	5.3
ГОСТ 21650—76	5.9
ГОСТ 22477—77	5.9
ГОСТ 23285—78	5.9
ГОСТ 24831—81	5.3
ГОСТ 26929—86	1.1
ГОСТ 26930—86	1.1
ГОСТ 26932—86	1.1
ГОСТ 26933—86	1.1
ОСТ 10.170—88	5.2
ОСТ 10—16—86	5.3

5. Проверен в 1989 г. Срок действия продлен до 01.07.97 Постановлением Госстандарта от 28.11.89 № 3500

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 1991 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в мае 1982 г., марте 1987 г., ноябре 1989 г., декабре 1990 г. (ИУС 9—82, 6—87, 2—90, 3—91).

Редактор *Л. Д. Курочкина*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Л. В. Сницарчук*

Сдано в наб. 16.10.91 Подп. в печ. 21.11.91 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,70 уч.-изд. л. **Тир. 4000 Цена 30 к.**

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Государственное предприятие «Типография стандартов», г. Вильнюс, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 1627.

gost.e-ecolog.ru