МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 8990— 2026

МАСЛО КУНЖУТНОЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2026

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Масложировой союз России» (НО «МЖСР»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 февраля 2026 г. № 194-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 марта 2026 г. № 265-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 8990—2026 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2027 г.

5 В настоящем стандарте учтены отдельные положения международного стандарта Комиссии Кодекса Алиментариус CXS 210–1999 «Стандарт на поименованные растительные масла» (CXS 210–1999 «Standard for named vegetable oils») в части требований к кунжутному маслу, определенных в таблице Б.1 настоящего стандарта

6 ВЗАМЕН ГОСТ 8990—59

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2026

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 5
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 12
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 14
Приложение Б (справочное) Значения показателей «число омыления», «показатель преломления», «условная плотность», «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число» . . 15
Приложение В (справочное) Расчет энергетической ценности (калорийности), массовой доли жира . 16
Библиография 17

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МАСЛО КУНЖУТНОЕ

Технические условия

Sesame oil. Specifications

Дата введения — 2027—05—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кунжутное масло, извлекаемое из семян кунжута *(Sesamum indicum* L.*)*, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, применения в различных отраслях пищевой промышленности, в том числе в качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции.

Примечание — Кунжутное масло допускается использовать на непищевые цели. Показатели и их нормы согласовывают с приобретателем в договорах купли-продажи.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5472 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности

ГОСТ 5475 Масла растительные и жиры животные. Методы определения йодного числа

ГОСТ 5477 Масла растительные. Методы определения цветности

ГОСТ 5478 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения числа омыления

ГОСТ 5479 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ

ГОСТ 5480 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла

ГОСТ 5481 Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя

ГОСТ 7376* Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11812 Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ

ГОСТ 12095 Кунжут для переработки. Технические условия

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52901—2007 «Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13950 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17133 Пластины резиновые для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18848 Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21314 Масла растительные. Производство. Термины и определения

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

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

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

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

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26381 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30418 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30623–2018 Масла растительные и продукты со смешанным составом жировой фазы. Метод обнаружения фальсификации

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31663 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31745 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31933 Масла растительные. Методы определения кислотного числа и кислотности

ГОСТ 32096 Картон тароупаковочный для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 32122 Масла растительные. Определение хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32190—2013 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 32686 Бутылки из полиэтилентерефталата для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 33441 Масла растительные. Определение показателей качества и безопасности методом спектроскопии в ближней инфракрасной области

ГОСТ 33757 Поддоны плоские деревянные. Технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34668 Продукция пищевая. Методы отбора и подготовка образцов (проб) для определения показателей безопасности

ГОСТ 34900 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания 2-монохлорпропандиола и эфиров жирных кислот 2-монохлорпропандиола, 3-монохлорпропандиола и эфиров жирных кислот 3-монохлорпропандиола и глицидиловых эфиров жирных кислот с применением ферментативного гидролиза

ГОСТ 34978 Средства технологические вспомогательные. Термины и определения

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ ISO 662 Жиры и масла животные и растительные. Определение массовой доли влаги и летучих веществ

ГОСТ ISO 3657 Жиры и масла животные и растительные. Определение числа омыления

ГОСТ ISO 3960 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке

ГОСТ ISO 3961 Жиры и масла животные и растительные. Определение йодного числа

ГОСТ ISO 5555 Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб

ГОСТ ISO 6320 Жиры и масла животные и растительные. Метод определения показателя преломления

ГОСТ ISO 6883 Жиры и масла животные и растительные. Определение условной плотности (масса литра в воздухе)

ГОСТ ISO 15302 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бенз(а)пирена. Метод обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 18363-1 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерения содержания 3-МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола

ГОСТ ISO 18363-2 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлопропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 2. Метод с использованием медленной щелочной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола

ГОСТ ISO 18363-3 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 3. Метод с использованием кислотной переэтерификации и измерение содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола

ГОСТ ISO 18363-4 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 4. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерение содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола с применением ГХ/МС/МС

ГОСТ ISO 27107 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке титрования

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. 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

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 18848, ГОСТ 21314, ГОСТ 34978, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1

легкое помутнение: Наличие в масле сплошного фона мельчайших частиц восков, воскоподобных и фосфорсодержащих веществ, незначительно снижающих прозрачность масла.

[ГОСТ 1129–2025, пункт 3.3]

4 Классификация

В зависимости от степени очистки, органолептических и физико-химических показателей кунжутное масло подразделяют на сорта с соответствующим назначением использования в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Степень очистки	Сорт	Назначение использования
Рафинированное дезодорированное	—	Для непосредственного употребления в пищу; для применения в различных отраслях пищевой промышленности
Рафинированное недезодорированное прессовое	—	Для непосредственного употребления в пищу; для применения в различных отраслях пищевой промышленности; в качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции
Нерафинированное прессовое	Высший сорт	
	Первый сорт	
	Второй сорт	
Нерафинированное экстракционное	—	В качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации и дезодорации (промышленная переработка), на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции
Смесь нерафинированного прессового и нерафинированного экстракционного масел[1)]		

[1)] Смесь нерафинированного прессового и нерафинированного экстракционного масел в различных соотношениях. Назначение использования и технические требования смеси нерафинированного прессового и нерафинированного экстракционного масел соответствуют нерафинированному экстракционному маслу.

* Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Кунжутное масло должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по документам изготовителя с соблюдением требований, установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и договорах на его поставку.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям кунжутное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

5.2.2 По физико-химическим показателям кунжутное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 2

<table>
<tr><td rowspan="5">Наименование показателя</td><td colspan="6">Характеристика показателя для кунжутного масла</td></tr>
<tr><td colspan="2">рафинированного</td><td colspan="4">нерафинированного</td></tr>
<tr><td rowspan="3">дезодорированного</td><td rowspan="3">недезодорированного прессового</td><td colspan="3">прессового</td><td rowspan="3">экстракционного, смеси прессового и экстракционного</td></tr>
<tr><td colspan="3">сорта</td></tr>
<tr><td>высший</td><td>первый</td><td>второй</td></tr>
<tr><td>Вкус</td><td>Вкус обезличенного масла</td><td colspan="4">Свойственный кунжутному маслу, без посторонних привкусов и горечи[1)]</td><td>–</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td>Без запаха</td><td colspan="4">Свойственный кунжутному маслу, без посторонних запахов</td><td>–</td></tr>
<tr><td>Прозрачность при температуре 20 °С</td><td colspan="3">Прозрачное, без осадка</td><td colspan="3">Допускается осадок и/или легкое помутнение</td></tr>
<tr><td colspan="7">[1)] Допускается привкус горечи в нерафинированном прессовом кунжутном масле высшего, первого, второго сорта, предназначенном для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции.</td></tr>
</table>

Таблица 3

<table>
<tr><td rowspan="5">Наименование показателя</td><td colspan="6">Значение показателя для кунжутного масла</td></tr>
<tr><td colspan="2">рафинированного</td><td colspan="4">нерафинированного</td></tr>
<tr><td rowspan="3">дезодорированного</td><td rowspan="3">недезодорированного прессового</td><td colspan="3">прессового</td><td rowspan="3">экстракционного, смеси прессового и экстракционного</td></tr>
<tr><td colspan="3">сорта</td></tr>
<tr><td>высший</td><td>первый</td><td>второй</td></tr>
<tr><td>Цветное число, мг йода, не более</td><td colspan="2">15</td><td colspan="2">25</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Кислотное число, мг KOH/г, не более</td><td colspan="2">0,4</td><td>1,0</td><td>2,0</td><td colspan="2">4,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более</td><td colspan="2">0,10</td><td>0,15</td><td colspan="2">0,20</td><td>0,30</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Значение показателя для кунжутного масла					
	рафинированного		нерафинированного			
	дезодорированного	недезодорированного прессового	прессового			экстракционного, смеси прессового и экстракционного
			сорта			
			высший	первый	второй	
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	Отсутствие		0,10			0,20
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие		—			
Температура вспышки, °С, не ниже	—					250
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	10		6	10		

5.2.3 Содержание бенза(а)пирена, глицидиловых эфиров жирных кислот, в пересчете на глицидол, пестицидов [ГХЦГ (α, β, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты], токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, железо, медь), радионуклидов (цезий Cs-137, стронций Sr-90), микотоксинов (афлатоксин B_1), генно-модифицированных организмов (ГМО) и диоксинов в кунжутном масле не должно превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечания

1 Содержание глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол определяют только в кунжутном масле, предназначенном для непосредственного употребления в пищу и/или применения в различных отраслях пищевой промышленности.

2 Содержание микотоксинов определяют только в нерафинированном кунжутном масле.

5.2.4 Идентификационные характеристики

5.2.4.1 Жирнокислотный состав кунжутного масла должен соответствовать ГОСТ 30623—2018 (таблица Б.6).

5.2.4.2 Значения показателей «число омыления», «показатель преломления», «условная плотность», «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число» в кунжутном масле приведены в приложении Б.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Кунжутное масло должно вырабатываться из семян кунжута, соответствующих требованиям ГОСТ 12095 и технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Содержание пестицидов в семенах кунжута не должно превышать уровни, указанные в таблице 4.

Таблица 4

Наименование пестицида	Допустимый уровень
ГХЦГ (α-изомер), мг/кг, не более	0,01
ГХЦГ (β-изомер), мг/кг, не более	0,01
ГХЦГ (γ-изомер), мг/кг, не более	0,01
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,05

5.3.3 Содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксинов (афлатоксин B_1), радионуклидов (цезий Cs-137, стронций Sr-90), ГМО, зараженность вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи) в семенах кунжута не должно превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 При производстве рафинированного дезодорированного кунжутного масла допускается применение пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Содержание пищевых добавок и остаточных количеств технологических вспомогательных средств не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка единицы упаковки кунжутного масла должна соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 На потребительскую упаковку кунжутного масла должна быть нанесена следующая информация:

- наименование масла с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто;
- сорт (для нерафинированного прессового кунжутного масла);
- состав (при применении пищевых добавок);
- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание жиров) в 100 г кунжутного масла (расчет приведен в приложении В);
- дата изготовления;
- дата розлива;
- масса нетто и/или объем;
- срок годности;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производства (производств) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- фирменное наименование (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- рекомендации по хранению после вскрытия упаковки;
- сведения о наличии в кунжутном масле компонентов, полученных с применением ГМО*;
- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт (при наличии).

5.4.3 На каждую единицу транспортной упаковки кунжутного масла наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование масла с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто.

Примечание — Для кунжутного масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции, в наименовании дополнительно указывают его назначение и необходимость проведения рафинации.

Примеры записи наименования кунжутного масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции

---

* Если изготовитель при производстве кунжутного масла не использовал ГМО, содержание в нем 0,9 % и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такое масло не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такого кунжутного масла сведения о наличии ГМО не указывают.

1 «Масло кунжутное нерафинированное прессовое «Высший сорт». Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции».

2 «Масло кунжутное нерафинированное прессовое «Первый сорт». Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции».

3 «Масло кунжутное нерафинированное экстракционное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации и дезодорации (промышленная переработка) на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции»;

- сорт (для нерафинированного прессового кунжутного масла);
- состав (при применении пищевых добавок) (для кунжутного масла, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание жиров) в 100 г масла (расчет приведен в приложении В);
- дату изготовления;
- дату налива или дату розлива;
- массу нетто единицы продукции для кунжутного масла, упакованного в потребительскую упаковку;
- общую массу нетто транспортной упаковки и количество единиц продукции для кунжутного масла, упакованного в потребительскую упаковку;
- массу нетто (для кунжутного масла, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);
- срок годности;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производства (производств) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- условия хранения;
- номер партии;
- обозначение настоящего стандарта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- сведения о наличии в кунжутном масле компонентов, полученных с применением ГМО* (для кунжутного масла, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);
- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт (при наличии).

5.4.4 Для кунжутного масла, транспортируемого наливом в емкостях, маркировка должна содержать следующую информацию, которую приводят в товаросопроводительных документах:

- наименование масла с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто.

Примечание — Для кунжутного масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции, в наименовании дополнительно указывают его назначение и необходимость проведения рафинации.

Примеры записи наименования кунжутного масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции

1 «Масло кунжутное нерафинированное прессовое «Высший сорт». Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции».

2 «Масло кунжутное нерафинированное прессовое «Первый сорт». Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции».

3 «Масло кунжутное нерафинированное экстракционное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации и дезодорации (промышленная переработка) на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции»;

---

* Если изготовитель при производстве кунжутного масла не использовал ГМО, содержание в нем 0,9 % и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такое масло не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такого кунжутного масла сведения о наличии ГМО не указывают.

- сорт (для нерафинированного прессового кунжутного масла);
- состав (при применении пищевых добавок);
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание жиров) в 100 г масла (расчет приведен в приложении В);
- дату изготовления;
- дату налива;
- массу нетто;
- срок годности;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производства (производств) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- сведения о наличии в кунжутном масле компонентов, полученных с применением ГМО*;
- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт (при наличии).

5.4.5 Маркировку наносят на потребительскую и транспортную упаковку, и/или этикетку, и/или листок-вкладыш, и/или листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.6 Дату изготовления (дату розлива, дату налива) кунжутного масла наносят любым способом, обеспечивающим ее четкое прочтение.

5.4.7 При групповой упаковке в термоусадочную пленку дополнительного нанесения маркировки, характеризующей продукцию, не требуется. Открытые ящики для упаковывания бутылок с маслом не маркируют.

5.4.8 При необходимости маркировка единицы упаковки кунжутного масла может содержать дополнительные сведения.

5.4.9 На каждую единицу транспортной упаковки наносят манипуляционные надписи или знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Вверх» в соответствии с ГОСТ 14192.

5.4.10 Для кунжутного масла в полимерной и стеклянной упаковках на каждую единицу транспортной упаковки дополнительно наносят манипуляционный знак или надпись «Хрупкое. Осторожно» по ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка и укупорочные средства для кунжутного масла должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность кунжутного масла и его соответствие требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Упаковка и укупорочные средства должны быть чистыми, сухими и не должны иметь посторонних запахов.

5.5.4 Кунжутное масло выпускают в фасованном и нефасованном видах.

5.5.5 Фасованное кунжутное масло упаковывают в потребительскую и транспортную упаковки.

5.5.6 Кунжутное масло фасуют по массе или объему в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2, бутылки из полимерных материалов по ГОСТ 32686, затем укладывают их в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 34033 или другие ящики по нормативному документу, в соответствии с которым они изготавливаются, обеспечивающие сохранность продукции, или формируют для упаковывания в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или другую пленку с аналогичными свой-

---

* Если изготовитель при производстве кунжутного масла не использовал ГМО, содержание в нем 0,9 % и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такое масло не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такого кунжутного масла сведения о наличии ГМО не указывают.

ствами по нормативному документу, в соответствии с которым она изготавливается. Клапаны картонных ящиков заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или другой клеевой лентой, разрешенной для укупоривания пищевой продукции, соответствующей требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.7 Групповую упаковку формируют с помощью лотков или прокладок из гофрированного картона по ГОСТ 7376, или картона для потребительской упаковки по ГОСТ 32096, или без прокладочных средств. Допускается осуществлять групповое упаковывание в соответствии с требованиями ГОСТ 25776.

5.5.8 При необходимости продукцию, упакованную в термоусадочную пленку, формируют в пакеты на плоских поддонах по ГОСТ 26381 или ГОСТ 33757. Для скрепления упаковок в пакет применяют полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, стальную ленту по ГОСТ 3560, полипропиленовую ленту или растягивающуюся пленку по нормативному документу, в соответствии с которым они изготавливаются.

5.5.9 Пакетирование на поддонах проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 22477, ГОСТ 23285 и ГОСТ 24597. При формировании транспортных пакетов с помощью термоусадочной пленки не допускается сварка ее с пленкой групповой упаковки.

5.5.10 Нефасованное кунжутное масло упаковывают в алюминиевые фляги по нормативному документу, в соответствии с которым они изготавливаются, с уплотняющими кольцами из маслостойкой резины по ГОСТ 17133 и других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, в стальные неоцинкованные бочки для пищевых продуктов по ГОСТ 13950, в бочки из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, а также в другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность продукции и изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

5.5.11 Допускается использовать другие типы упаковки и укупорочных средств, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.12 Допускается выпуск в обращение кунжутного масла наливом.

Упаковка кунжутного масла, предназначенного для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, — по ГОСТ 15846.

5.5.13 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

6 Правила приемки

6.1 Приемку кунжутного масла осуществляют по результатам проведения производственного контроля и включенных в него приемо-сдаточных испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта и ГОСТ 32190—2013 (раздел 5).

6.2 Кунжутное масло принимают партиями. Каждая партия должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6.3 Приемо-сдаточные испытания кунжутного масла проводят на соответствие показателям, установленным в 5.2, а также требованиям 5.4, 5.5 в технологическом процессе производства, включая упаковку (фасовку), при передаче на склад, хранении, отгрузке приобретателю по программе производственного контроля в соответствии с требованиями настоящего стандарта, а также требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье для производства кунжутного масла.

6.5 При приемке транспортной упаковки, содержащей потребительскую упаковку (в том числе групповые упаковки в термоусадочной пленке), предусмотренной ГОСТ 32190—2013 (подраздел 5.7), проверяют на соответствие требованиям, установленным в 5.4.3, технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, по маркировке, внешнему виду и целостности упаковки. При обнаружении промасленных единиц транспортной упаковки их вскрывают и определяют фактическое количество единиц потребительской упаковки с на-

рушенной герметичностью. Если количество дефектных единиц потребительской упаковки менее или равно 10 % по отношению к общему количеству единиц потребительской упаковки в партии, партию принимают. Если это количество превышает 10 % — бракуют всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб

7.1.1 Отбор проб — по ГОСТ 32190, ГОСТ 34668, ГОСТ ISO 5555, а также по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.1.2 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

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

7.2 Определение вкуса

Вкус определяют органолептически при температуре (20 ± 2) °С. При определении вкуса количество продукта должно быть достаточным для распределения по всей полости рта в течение 20—30 с без проглатывания.

7.3 Определение запаха и прозрачности — по ГОСТ 5472.

7.4 Определение цветного числа — по ГОСТ 5477.

7.5 Определение массовой доли влаги и летучих веществ — по ГОСТ 11812, ГОСТ ISO 662.

7.6 Определение кислотного числа — по ГОСТ 31933, ГОСТ 33441.

7.7 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593, ГОСТ 33441, ГОСТ ISO 3960, ГОСТ ISO 27107.

7.8 Определение массовой доли нежировых примесей — по ГОСТ 5481.

7.9 Определение содержания мыла (качественная проба) — по ГОСТ 5480.

7.10 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745, ГОСТ ISO 15302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*.

7.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 32122.

7.12 Определение токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427;
- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- меди — по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.13 Определение микотоксина афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.14 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161;
- стронция Sr-90 — по ГОСТ 32163.

7.15 Определение содержания диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение жирнокислотного состава — по ГОСТ 30418, ГОСТ 31663.

7.17 Определение температуры вспышки — по ГОСТ 9287.

7.18 Определение содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол — по ГОСТ 34900, ГОСТ ISO 18363-1, ГОСТ ISO 18363-2, ГОСТ ISO 18363-3, ГОСТ ISO 18363-4.

7.19 Определение наличия ГМО — по ГОСТ 34150.

7.20 Определение числа омыления — по ГОСТ 5478, ГОСТ ISO 3657.

7.21 Определение показателя преломления — по ГОСТ ISO 6320.

7.22 Определение условной плотности — по ГОСТ ISO 6883.

7.23 Определение массовой доли неомыляемых веществ — по ГОСТ 5479.

7.24 Определение йодного числа — по ГОСТ 5475, ГОСТ ISO 3961.

---

* В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 51650—2000 «Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена».

7.25 Определение содержания пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств осуществляют по документам, включенным в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, или с использованием других нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. При отсутствии соответствующих методов до момента их разработки — по закладке (согласно рецептуре) с использованием весов по ГОСТ OIML R 76-1, среднего (III) класса точности или выше, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

7.26 Допускается осуществлять отбор проб и контроль показателей по другим утвержденным в установленном порядке нормативным документам на методы, методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний при их использовании, а также включенным в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

7.27 При наличии двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины при возникновении спорных ситуаций арбитражная методика измерения определяется соглашением заинтересованных юридических лиц.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кунжутное масло транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Упакованное кунжутное масло транспортируют в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем для транспортирования кунжутного масла, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона).

Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию кунжутного масла определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности кунжутного масла в течение установленного изготовителем срока годности.

8.3 Транспортирование ящиков с кунжутным маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663.

8.4 Транспортирование наливом кунжутного масла осуществляется водными видами транспорта в резервуарах, пригодных для этих целей, автомобильным и железнодорожным транспортом в специализированных автомобильных цистернах, железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, используемых только для перевозки пищевой продукции, либо иной масложировой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.5 Резервуары водных видов транспорта, специализированные автомобильные цистерны, железнодорожные вагоны-цистерны, контейнеры-цистерны для транспортирования кунжутного масла должны быть подготовлены в порядке, исключающем риски загрязнения кунжутного масла.

8.6 Налив кунжутного масла в резервуары водных видов транспорта, специализированные автомобильные цистерны, железнодорожные вагоны-цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, минимизирующим аэрацию при наливе.

8.7 Резервуары транспортных средств, допущенных для перевозки кунжутного масла, кроме предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

8.8 Железнодорожные цистерны для транспортирования наливом кунжутного масла должны иметь специальный трафарет и надписи в соответствии с [1].

8.9 При хранении и транспортировании наливом кунжутного масла рекомендуется учитывать нормы и правила, установленные в [2].

8.10 Срок годности и условия хранения кунжутного масла устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — После вскрытия потребительской упаковки кунжутное масло рекомендуется хранить в холодильнике.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Структурный элемент настоящего стандарта	Технический регламент или нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Раздел 3, 5.1, 5.2.3, 5.5.2, 6.3, 7.26, 8.1, 8.10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3, 5.1, 5.2.3, 5.4.1—5.4.5, 5.5.1, 5.5.2, 5.5.11, 6.3, 6.5, 7.26, 8.1, 8.10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.1, 5.3.3	ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.4, 7.25	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.4.1—5.4.5, 6.5	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.5.1, 5.5.11	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU

Приложение Б
(справочное)

Значения показателей «число омыления», «показатель преломления», «условная плотность», «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число»

Значения показателей «число омыления», «показатель преломления», «условная плотность», «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число» представлены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

<table>
<tr><td rowspan="5">Наименование показателя</td><td colspan="6">Значение показателя для кунжутного масла</td></tr>
<tr><td colspan="2">рафинированного</td><td colspan="4">нерафинированного</td></tr>
<tr><td rowspan="3">дезодорированного</td><td>прессового</td><td colspan="3">прессового</td><td rowspan="3">экстракционного, смеси прессового и экстракционного</td></tr>
<tr><td rowspan="2">недезодорированного</td><td colspan="3">сорта</td></tr>
<tr><td>высший</td><td>первый</td><td>второй</td></tr>
<tr><td>Число омыления, мг КОН/г</td><td colspan="6">186—195</td></tr>
<tr><td>Показатель преломления n_D^{40}</td><td colspan="6">1,465—1,469</td></tr>
<tr><td>Условная плотность при температуре 20 °С, г/см^3</td><td colspan="6">0,915—0,924</td></tr>
<tr><td>Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более</td><td colspan="5">1,5</td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Йодное число, г I_2/100 г</td><td colspan="6">104—120</td></tr>
<tr><td colspan="7">Примечание — Показатели определяют по требованию приобретателя.</td></tr>
</table>

Приложение В
(справочное)

Расчет энергетической ценности (калорийности), массовой доли жира

В.1 Энергетическую ценность ЭЦ*, ккал/100 г, вычисляют по формуле

$$ЭЦ = 9 \cdot (100 - W - N), \quad (В.1)$$

где 9 — коэффициент энергетической ценности для жиров, ккал/г;

W — массовая доля влаги и летучих веществ, %;

N — массовая доля нежировых примесей, %.

В.2 Энергетическую ценность ЭЦ*, кДж/100 г, вычисляют по формуле

$$ЭЦ = 37 \cdot (100 - W - N), \quad (В.2)$$

где 37 — коэффициент энергетической ценности для жиров, кДж/г;

W — массовая доля влаги и летучих веществ, %;

N — массовая доля нежировых примесей, %.

В.3 Массовую долю жира F, %, вычисляют по формуле

$$F = (100 - W - N), \quad (В.3)$$

где W — массовая доля влаги и летучих веществ, %;

N — массовая доля нежировых примесей, %.

* Округление значения энергетической ценности проводят до ближайшего целого числа, кратного 10.

Библиография

[1] Правила перевозок жидких грузов наливом в вагонах-цистернах и вагонах бункерного типа для перевозки нефтебитума (утверждены Советом по железнодорожному транспорту государств — участников Содружества, протокол от 21—22 мая 2009 г. № 50)

[2] CAC/RCP 36—1987 Нормы и правила хранения и транспортирования наливом пищевых жиров и масел (Code of practice for the storage and transport of edible fats and oils in bulk)

УДК 665.3:006.354 МКС 67.200.10

Ключевые слова: масло кунжутное, экстракционное, прессовое, рафинированное, нерафинированное, дезодорированное, недезодорированное, сорт, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 26.03.2026. Подписано в печать 03.04.2026. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,37.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru