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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 8808— 2026

МАСЛО КУКУРУЗНОЕ

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 31 марта 2026 г. № 195-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
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 9 апреля 2026 г. № 324-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 8808—2026 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2027 г. с правом досрочного применения

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

6 ВЗАМЕН ГОСТ 8808—2000

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 13
7 Методы контроля 14
8 Транспортирование и хранение 15
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 17
Приложение Б (справочное) Значения показателей «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число» 18
Приложение В (справочное) Расчет энергетической ценности (калорийности), массовой доли жира 19
Приложение Г (справочное) Расчет массовой доли насыщенных жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот: омега-3; омега-6 и мононенасыщенных жирных кислот: омега-9 20
Библиография 21

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО КУКУРУЗНОЕ

Технические условия

Maize oil. Specifications

Дата введения — 2027—09—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кукурузное масло, извлекаемое из зародышей зерна кукурузы *(Zea mays L.)*, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, в том числе для детского питания, применения в различных отраслях пищевой промышленности, в том числе для производства пищевой продукции для детского питания, а также в качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции.

Примечание — Кукурузное 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 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5472 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности

ГОСТ 5475 Масла растительные. Методы определения йодного числа

ГОСТ 5477 Масла растительные. Методы определения цветности

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 9287 Масла растительные. Метод определения температуры вспышки в закрытом тигле

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11812 Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ

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

Издание официальное

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

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 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 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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 31659 (ISO 6579-1:2017) Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода *Salmonella*. Часть 1. Обнаружение *Salmonella* spp

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 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31753 Масла растительные. Методы определения фосфорсодержащих веществ

ГОСТ 31756 (ISO 6885:2006) Жиры и масла животные и растительные. Определение анизидинового числа

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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 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

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

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

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 настоящий стандарт*, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

сетка: Наличие в прозрачном масле отдельных частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до температуры, равной 80 °С.

[ГОСТ 1129—2025, пункт 3.2]

3.2

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 кукурузное масло подразделяют на сорта с соответствующим назначением использования в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Степень очистки	Сорт	Назначение использования
Рафинированное дезодорированное вымороженное	Высший сорт	Для непосредственного употребления в пищу, в том числе для детского питания*; для применения в различных отраслях пищевой промышленности, в том числе для производства пищевой продукции для детского питания*
	Первый сорт	Для непосредственного употребления в пищу; для применения в различных отраслях пищевой промышленности
Рафинированное дезодорированное	Первый сорт	

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

Окончание таблицы 1

Степень очистки	Сорт	Назначение использования
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	Первый сорт	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
	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**	—	

* Кукурузное масло может быть использовано для детского питания и/или производства пищевой продукции для детского питания при соблюдении требований, установленных в таблице 3 и 5.2.4.

** 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.

5 Технические требования

5.1 Кукурузное 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 настоящий 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 кукурузное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для кукурузного масла						
	рафинированного				нерафинированного		
	дезодорированного			недезодорированного прессового	прессового		экстракционного, смеси прессового и экстракционного
	сорта				сорта		
	высший	первый			первый	второй	
	вымороженного	вымороженного	невымороженного				
Вкус	Вкус обезличенного масла			Свойственный кукурузному маслу, без посторонних привкусов			—
Запах	Без запаха			Свойственный кукурузному маслу, без посторонних запахов			—
Прозрачность при температуре 20 °С	Прозрачное, без осадка		Прозрачное, без осадка. Допускается легкое помутнение или «сетка»	Допускается легкое помутнение или «сетка»	Над осадком допускается легкое помутнение		

Примечание — При снижении температуры окружающей среды (ниже 10 °С) допускается помутнение кукурузного масла, за исключением рафинированного дезодорированного вымороженного масла.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для кукурузного масла						
	рафинированного				нерафинированного		
	дезодорированного			недезодорированного прессового	прессового		экстракционного, смеси прессового и экстракционного
	сорта				сорта		
	высший	первый			первый	второй	
	вымороженного	вымороженного	невымороженного				
Цветное число, мг йода, не более	18	20			100		
Кислотное число, мг KOH/г, не более	0,3	0,4		0,6	4,0		
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	Отсутствие				0,10		
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10				0,20		
Массовая доля фосфорсодержащих веществ, %, не более: - в пересчете на стеароолеолецитин	0,05				2,0		
- в пересчете на P_2O_5	0,005				0,18		
Перекисное число*, мэкв активного кислорода/кг, не более	6**	10					
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие				—		
Температура вспышки, °С, не ниже	—						225
Анизидиновое число, у.е., не более	3	—					
Холодный тест	Выдерживает испытание	—					

* На дату изготовления рафинированного дезодорированного кукурузного масла перекисное число — не более 1 мэкв активного кислорода/кг.

** Для рафинированного дезодорированного вымороженного кукурузного масла высшего сорта, предназначенного для детского питания и/или производства пищевой продукции для детского питания, перекисное число — не более 2 мэкв активного кислорода/кг.

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 кукурузном масле не должно превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечания

1 Содержание глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол определяют только в кукурузном масле, предназначенном для непосредственного употребления в пищу, в том числе для детского питания и/или применения в различных отраслях пищевой промышленности, в том числе для производства пищевой продукции для детского питания.

2 Содержание микотоксинов определяют только в нерафинированном кукурузном масле.

5.2.4 Содержание бенз(а)пирена, диоксинов, пестицидов, токсичных элементов, микробиологические показатели в кукурузном масле, предназначенном для детского питания и/или производства пищевой продукции для детского питания, должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя
Бенз(а)пирен, мг/кг, не более	Не допускается
Диоксины, мг/кг, не более	Не допускаются*
Пестициды**	
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры), мг/кг, не более	0,01
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1
Токсичные элементы	
Свинец, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, мг/кг, не более	0,1
Кадмий, мг/кг, не более	0,05
Ртуть, мг/кг, не более	0,03
Железо, мг/кг, не более	1,5
Медь, мг/кг, не более	0,1
Микробиологические показатели	
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см^3, не более	100
БГКП (колиформы), объем продукта, см^3, в котором не допускаются	1,0
S. aureus, объем продукта, см^3, в котором не допускаются	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, объем продукта, см^3, в котором не допускаются	25
Дрожжи, объем продукта, см^3, в котором не допускаются	1,0
Плесени, КОЕ/см^3, не более	20

* 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 обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье для производства масла.

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве сырья.

5.2.5 Содержание радионуклидов (цезий Cs-137, стронций Sr-90) в кукурузном масле, предназначенном для детского питания и/или производства пищевой продукции для детского питания, не должно превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.6 Идентификационные характеристики

5.2.6.1 Жирнокислотный состав кукурузного масла должен соответствовать ГОСТ 30623—2018 (таблица Б.7).

5.2.6.2 Значения показателей «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число» в кукурузном масле приведены в приложении Б.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Кукурузное масло вырабатывают из кукурузных зародышей мокрого помола (далее — кукурузный зародыш), полученных при комплексной переработке зерна кукурузы в кукурузокрахмальном производстве путем выделения и высушивания сырого кукурузного зародыша, по документам изготовителя, соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.2 Содержание пестицидов [ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты], токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксинов (афлатоксин B_1, зеараленон), вредные примеси [загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)] в кукурузном зародыше не должно превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.3 Содержание радионуклида цезия Cs-137 в кукурузном зародыше не должно превышать 60 Бк/кг.

5.3.4 Содержание ГМО в кукурузном зародыше не должно превышать 0,9 %.

5.3.5 Микробиологические показатели в кукурузном зародыше должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	50 000
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), г, не допускаются в массе продукта	0,1
Плесени, КОЕ/г, не более	100

5.3.6 При производстве кукурузного масла, предназначенного для детского питания и/или производства пищевой продукции для детского питания:

- не допускается использовать кукурузный зародыш из зерна кукурузы, полученного с применением методов генной инженерии и/или содержащего генно-инженерный материал;
- запрещается использовать кукурузный зародыш из зерна кукурузы, полученного с применением следующих пестицидов: дисульфотон [в сумме — дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотону], фенсульфотон [в сумме — фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону], фентин, выраженный по трифенилтин-катиону, галоксифоп [в сумме — галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу], гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору, гексахлорбензол, нитрофен, омэтоат, тербуфос [в сумме — тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу], альдрин и диэлдрин, выраженный по диалдрину, андрин.

5.3.7 При производстве рафинированного дезодорированного кукурузного масла допускается применение пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий 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 настоящий стандарт.

5.4 Маркировка

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

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

- наименование масла с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто;
- сорт (для рафинированного дезодорированного и нерафинированного прессового кукурузного масла);
- состав (при применении пищевых добавок);
- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание жиров) в 100 г кукурузного 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 настоящий 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);
- надпись: «для детского питания» (для масла, предназначенного для детского питания);
- рекомендации по хранению после вскрытия упаковки;
- сведения о наличии в кукурузном масле компонентов, полученных с применением ГМО*;
- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт (при наличии).

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

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

Примечание — Для кукурузного 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 кукурузного масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции.

1 «Масло кукурузное рафинированное недезодорированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции».

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

3 «Масло кукурузное 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 кукурузного 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 кукурузного масла сведения о наличии ГМО не указывают.

- сорт (для рафинированного дезодорированного и нерафинированного прессового кукурузного масла);

- состав (при применении пищевых добавок) (для кукурузного масла, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);

- пищевую ценность (энергетическую ценность, содержание жиров) в 100 г кукурузного масла (расчет приведен в приложении В);

- дату изготовления;

- дату налива или дату розлива;

- массу нетто единицы продукции для кукурузного масла, упакованного в потребительскую упаковку;

- общую массу нетто транспортной упаковки и количество единиц продукции для кукурузного масла, упакованного в потребительскую упаковку;

- массу нетто (для кукурузного 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 настоящий 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 кукурузном масле компонентов, полученных с применением ГМО* (для кукурузного 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 настоящий стандарт (при наличии).

5.4.4 Для кукурузного 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 кукурузного 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 кукурузного масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции:

1 «Масло кукурузное рафинированное недезодорированное. Предназначено для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья. Подлежит рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции».

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

3 «Масло кукурузное 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 рафинированного дезодорированного и нерафинированного прессового кукурузного масла);

- состав (при применении пищевых добавок);

- пищевую ценность (энергетическую ценность, содержание жиров) в 100 г масла (расчет приведен в приложении В);

- дату изготовления;

---

* Если изготовитель при производстве кукурузного 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 кукурузного масла сведения о наличии ГМО не указывают.

- 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 настоящий 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 кукурузном 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 настоящий 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 настоящий стандарт.

5.4.6 Дату изготовления (дату розлива, дату налива) кукурузного 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 Маркировка единицы упаковки кукурузного масла может содержать дополнительные сведения [например, информацию о содержании витамина Е, насыщенных жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот: омега-3; омега-6 и мононенасыщенных жирных кислот: омега-9 (расчет приведен в приложении Г)].

5.4.9 Маркировка кукурузного масла, предназначенного для производства пищевой продукции для детского питания, должна содержать надпись: «Для производства пищевой продукции для детского питания».

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

5.4.11 Для кукурузного масла в полимерной и стеклянной упаковке 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 кукурузного масла должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

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

5.5.4 Кукурузное масло выпускают в фасованном и нефасованном виде.

5.5.5 Фасованное кукурузное масло упаковывают в потребительскую и транспортную упаковку.

5.5.6 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.

---

* Если изготовитель при производстве кукурузного 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 кукурузного масла сведения о наличии ГМО не указывают.

5.5.7 При необходимости продукцию, упакованную в термоусадочную пленку, формируют в пакеты на плоских поддонах по ГОСТ 33757 или ГОСТ 26381. 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.

5.5.8 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 ее сварка с пленкой групповой упаковки.

5.5.9 Нефасованное кукурузное 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.

5.5.10 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 настоящий стандарт.

5.5.11 Допускается выпуск в обращение кукурузного масла наливом.

5.5.12 Упаковка кукурузного 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 кукурузного 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 Кукурузное масло принимают партиями. Каждая партия должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость. Для рафинированного дезодорированного кукурузного масла товаросопроводительная документация должна содержать информацию о числовом значении показателя «перекисное число» на дату изготовления.

6.3 Приемо-сдаточные испытания кукурузного 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 настоящий 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 обоснованного предположения об их возможном наличии в сырье для производства кукурузного масла.

6.5 При приемке транспортную упаковку, содержащую потребительскую упаковку (в том числе групповые упаковки в термоусадочной пленке), предусмотренную 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 настоящий стандарт, по маркировке, внешнему виду и целостности упаковки. При обнаружении промасленных единиц транспортной упаковки их вскрывают и определяют фактическое количество единиц потребительской упаковки с нарушенной 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 настоящий стандарт.

7.1.2 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.1.3 Отбор проб и подготовка их к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ ISO/TS 17728.

7.1.4 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 массовой доли фосфорсодержащих веществ — по ГОСТ 31753, ГОСТ 33441.

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

7.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 32122.

7.13 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.

7.14 Определение содержания микотоксина афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.15 Определение радионуклидов:

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

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

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

7.18 Определение анизидинового числа — по ГОСТ 31756, ГОСТ 33441.

7.19 Определение температуры вспышки — по ГОСТ 9287.

7.20 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.

7.21 Определение массовой доли неомыляемых веществ — по ГОСТ 5479.

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

7.23 Определение наличия ГМО — по ГОСТ 34150.

7.24 Холодный тест — по ГОСТ 1129—2013 (приложение Д).

7.25 Определение микробиологических показателей:

- количества БГКП (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659;

---

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

- дрожжей и плесеней (плесневых грибов) — по ГОСТ 10444.12;

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;

- количество S. aureus — по ГОСТ 31746.

7.26 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 настоящий стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, или с использованием других нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий 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.

7.27 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 настоящий стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

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

8.2 Упакованное кукурузное 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 кукурузного 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 кукурузного масла определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности кукурузного масла в течение установленного изготовителем срока годности.

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

8.4 Транспортирование наливом кукурузного 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 настоящий стандарт.

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

8.6 Налив кукурузного 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 кукурузного 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 вагоны-цистерны для транспортирования наливом кукурузного масла должны иметь специальный трафарет и надписи в соответствии с [1].

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

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

Кукурузное масло, фасованное в потребительскую упаковку, хранят в крытых затемненных помещениях, во флягах и бочках и других упаковках, разрешенных для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, — в крытых помещениях.

Примечание — После вскрытия потребительской упаковки кукурузное 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, 5.2.5, 5.3.1, 5.3.2, 5.5.2, 6.3, 7.27, 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, 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 5.4.5, 5.5.1, 5.5.2, 5.5.10, 6.3, 6.5, 7.27, 8.1, 8.10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.7, 7.26	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, 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 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, 5.5.10, 8.10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU

Приложение Б
(справочное)

Значения показателей «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число»

Значения показателей «массовая доля неомыляемых веществ», «йодное число» представлены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

<table>
<tr><td rowspan="6">Наименование показателя</td><td colspan="6">Значение показателя для кукурузного масла</td></tr>
<tr><td colspan="4">рафинированного</td><td colspan="2">нерафинированного</td></tr>
<tr><td colspan="3">дезодорированного</td><td rowspan="4">недезодорированного прессового</td><td>прессового</td><td rowspan="4">экстракционного, смеси прессового и экстракционного</td></tr>
<tr><td colspan="3">сорта</td><td>сорта</td></tr>
<tr><td>высшего</td><td colspan="2">первого</td><td rowspan="2">первый</td><td rowspan="2">второй</td></tr>
<tr><td>вымороженного</td><td>вымороженного</td><td>невымороженного</td></tr>
<tr><td>Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более</td><td colspan="4">1,0</td><td colspan="2">2,0</td></tr>
<tr><td>Йодное число, г I_2/100 г</td><td colspan="6">103—135</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.

Приложение Г
(справочное)

Расчет массовой доли насыщенных жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот: омега-3; омега-6 и мононенасыщенных жирных кислот: омега-9

Г.1 Массовую долю насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот $M_{н.ж.к}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{н.ж.к} = \sum X_{i:0}, \quad (Г.1)$$

где $\sum X_{i:0}$ — сумма массовых долей насыщенных жирных кислот, %;

$X_{i:0}$ — массовая доля каждой насыщенной жирной кислоты, %.

Г.2 Массовую долю полиненасыщенных жирных кислот: омега-3 от суммы жирных кислот $M_{пн.ж.к\ (\omega\text{-}3)}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{пн.ж.к\ (\omega\text{-}3)} = \sum X_{i:0}, \quad (Г.2)$$

где $\sum X_{i:0}$ — сумма массовых долей полиненасыщенных жирных кислот, относящихся к группе омега-3, %;

$X_{i:0}$ — массовая доля каждой полинасыщенной жирной кислоты, относящейся к группе омега-3: $C_{18:3}$ — α-линоленовая (цис, цис, цис-9,12,15-октадекатриеновая) кислота, %.

Г.3 Массовую долю полиненасыщенных жирных кислот: омега-6 от суммы жирных кислот $M_{пн.ж.к\ (\omega\text{-}6)}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{пн.ж.к\ (\omega\text{-}6)} = \sum X_{i:0}, \quad (Г.3)$$

где $\sum X_{i:0}$ — сумма массовых долей полиненасыщенных жирных кислот, относящихся к группе омега-6, %;

$X_{i:0}$ — массовая доля каждой полинасыщенной жирной кислоты, относящейся к группе омега-6: $C_{18:2}$ — линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота, %; $C_{20:2}$ — эйкозадиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозадиеновая) кислота, %; $C_{22:2}$ — докозадиеновая (цис, цис-13,16-докозадиеновая) кислота, %.

Г.4 Массовую долю мононенасыщенных жирных кислот: омега-9 от суммы жирных кислот $M_{мн.ж.к\ (\omega\text{-}9)}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{мн.ж.к\ (\omega\text{-}9)} = \sum X_{i:0}, \quad (Г.4)$$

где $\sum X_{i:0}$ — сумма массовых долей мононенасыщенных жирных кислот, относящихся к группе омега-9, %;

$X_{i:0}$ — массовая доля каждой мононасыщенной жирной кислоты, относящейся к группе омега-9: $C_{18:1}$ — олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота), %; $C_{20:1}$ — гондоиновая (цис-11-эйкозеновая) кислота, %; $C_{22:1}$ — эруковая (цис-13-докозеновая) кислота, %.

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 665.333.4:006.354 МКС 67.200.10

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

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 14.04.2026. Подписано в печать 21.04.2026. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,64.

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