ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

С. С. С. Р. — Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ НКПП 309
	МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ (жирное)	Взамен ОСТ 8503 НКПП 234
		Маслобойная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на масло горчичное (жирное), вырабатываемое из очищенных и освобожденных от оболочек доброкачественных семян горчицы (масло первого сорта) или из необрушенных семян или отходов горчичного производства (масло второго сорта). Применяется для пищевых целей (первый сорт) или для технических целей (второй сорт).

I. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

Качественные показатели сырья для изготовления масла первого сорта, методы его испытания и приемки должны удовлетворять требованиям действующего стандарта на семя горчичное.

II. СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Очищенные, высушенные и сортированные (по величине) семена горчицы подвергаются обрушиванию с последующим отвеиванием лузги от крупы; полученная крупа подвергается измельчению до состояния муки. Последняя обрабатывается (без увлажнения) при 90—95°, и приготовленная мезга подвергается прессованию. Полученное при прессовании масло фильтруется для освобождения от механических примесей.

Примечание. При выработке масла второго сорта допускается переработка необрушенных семян, температура в жаровне 100—150° и увлажнение мятки.

III. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от качественных показателей горчичное масло делится на 2 сорта:

а) первый сорт (пищевое).

б) второй сорт (техническое).

Внесен	Утвержден	Срок введения
Главраежиримаслом	10/II 1938 г.	15.II 1938 г.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) По физическим и химическим показателям:

Показатели	Первый сорт (пищевое)	Второй сорт (техническое)
1. Кислотное число не более	2,25	6,0
2. Отстой в %% (по весу), не более	0,1	0,2
3. Влага и летучие вещества (потеря при нагревании при 100—105°) в %%, не более	0,2	0,3
4. Удельный вес при 20°	0,909—0,918	
5. Иодное число	92—123	
6. Число омыления	170—184	
7. Неомыляемых в %% по весу, не более	1,0	

б) По органолептическим показателям:

Показатели	Характеристика	
	Первый сорт	Второй сорт
1. Запах и вкус	Без постороннего запаха и привкуса и без горечи	Свойственные горчичному маслу без постороннего запаха
2. Цвет	Желтый	Желтый
3. Прозрачность	После отстаивания в течение 24 час. при 20° масло над отстоем должно быть прозрачным	

V. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Упаковка

1. Горчичное масло должно перевозиться:

а) в чистых цистернах,

б) в чистых железных или проклеенных деревянных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки.

Пробки деревянных бочек должны быть забиты жестью.

2. Для розничной продажи горчичное масло первого сорта расфасовывается по весу в прозрачные бутылки, закрываемые корковой пробкой или картонным капсулем.

3. Пробки и капсули должны быть залиты смолкой или же обтянуты вместе с горлышком бутылки плотно прилегающим целлулоидным колпачком.

4. Масло расфасовывается в посуду чистым весом в 500, 400 и 250 *г*.

б) Маркировка

1. На одном из доньев каждой бочки должно быть указано:

а) наименование завода,

б) вид, род масла (горчичное пищевое, горчичное техническое),

в) сорт масла,

г) ОСТ 309,

д) вес брутто и нетто,

е) дата налива.

2. Маркировка должна быть сделана отчетливо при помощи трафаретов прочной, несмывающейся краской.

3. На залитых смолкой пробках и капсулях бутылок с расфасованным горчичным маслом должна быть печать с обозначением расфасовочного предприятия.

4. Каждая бутылка должна иметь этикетку с обозначением на ней:

а) наименования наркомата,

б) главка и завода,

в) вида и сорта масла,

г) веса нетто в граммах.

Каждая отправка масла должна сопровождаться качественным удостоверением-сертификатом с указанием:

1) наименования завода,

2) вида, рода и сорта масла,

3) веса брутто и нетто,

4) показателей по кислотности, отстою и влаге и

5) номера ОСТа.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Оценка состояния упаковки и маркировки бочек производится путем наружного их осмотра. При этом не должно быть отступлений от правил, указанных в разд. V этого ОСТа.

2. Отбор образцов масла и методика испытания производятся согласно действующему стандарту на методы исследования.

3. Масло, не удовлетворяющее по кислотному числу или отстою первому сорту, переводится во второй сорт.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ ВКС 8531 Масла растительные. Методы испытаний 3
ОСТ 3669 Масло арахидное пищевое нерафинированное 44
ОСТ НКПП 309 Масло горчичное (жирное) 46
ОСТ 3670 Масло кедровое пищевое нерафинированное 49
ОСТ 172 Масло кокосовое рафинированное пищевое 51
ОСТ НКПП 8502/233 Масло кунжутное (сезамовое) нерафинированное пищевое 52
ОСТ НКПП 361 Масло конопляное сырое 54
ОСТ НКПП 378 Масло льняное рафинированное 56
ОСТ НКПП 377 Масло льняное сырое 58
ГОСТ 1129—41 Масло подсолнечное 60
ОСТ НКПП 313 Масло сафлоровое сырое нерафинированное (пищевое и техническое) 65
ОСТ НКПП 310 Масло соевое рафинированное 68
ОСТ НКПП 311 Масло соевое сырое (пищевое и техническое) 71
ГОСТ 1128—41 Масло хлопковое 74

gost.e-ecolog.ru

Л52213 Стандартгиз Подписано к печ. 9/IX 1947 г. 5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1485.