ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

С. С. С. Р. Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1128—41
	МАСЛО ХЛОПКОВОЕ	Взамен ОСТ НКЛП 307 и 308
		Пищевая промышленность Н60

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Масло хлопковое — продукт, получаемый путем прессования или экстракции предварительно обработанных семян хлопчатника, отвечающих требованиям ОСТ НКЛП 2210.

Масло хлопковое употребляется для пищевых и технических целей.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от способа обработки масло хлопковое делится на два вида: а) рафинированное и б) нерафинированное.

Масло рафинированное может быть нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное.

Каждый вид масла — рафинированное и нерафинированное—делится на два сорта: первый и второй.

Для пищевых целей употребляется масло только рафинированное 1-го сорта.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3. Органолептические показатели:

Наименование показателей	Рафинированное		Нерафинированное	
	1-й сорт	2-й сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Прозрачность	После отстаивания в течение 24 час. при 20°С масло должно быть прозрачным	После отстаивания в течение 24 час. при 20°С масло над отстоем должно быть прозрачным	Не нормируется	
б) Запах и вкус	Свойственные хлопковому маслу, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные хлопковому маслу без постороннего запаха	Свойственные нерафинированному хлопковому маслу, без постороннего запаха	

Примечание. Масло рафинированное 1-го сорта нейтрализованное-дезодорированное должно быть без запаха и вкуса.

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/VIII 1941 г.	Срок введения 1/XII 1941 г.

4. Физико-химические показатели:

Наименование показателей	Рафинированное		Нерафинированное	
	1-й сорт	2-й сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Цветное число красных по Ловибонду при постоянных 35 желтых, не более	10	16	Не нормируется	
б) Кислотное число, не более	0,3	1	7	14
в) Отстой по весу в %%, не более	Нет	0,05	0,2	0,3
г) Влага и летучие вещества (потери при нагревании при 100—105°С) в %%, не более	0,2	0,3	0,3	0,3
д) Мыло в %%, не более	0,05	0,05	—	—
е) Иодное число	101—116	101—116	101—116	101—116
ж) Неомыляемые вещества в %%, не более	1,0	1,0	2,0	2,0
з) Температура вспышки в °С по Мартенс-Пенскому, не ниже:				
1) для масел из сырой мятки	—	232	225	225
2) для масел из форчанной мезги	—	240	240	240

Примечания:

1. Для масла рафинированного не дезодорированного допускается цветное число красных по Ловибонду при постоянных 35 желтых не более 12.

2. Допускается кислотное число масла рафинированного нейтрализованного-дезодорированного—не более 0,4.

3. Влаги и летучих веществ в масле рафинированном нейтрализованном-дезодорированном должно быть не более 0,15%.

4. Показатели температуры вспышки по Мартенс-Пенскому относятся только к маслу, полученному путем экстракции семян хлопчатника

5. Масло нерафинированное с кислотным числом более 7 для 1-го сорта и более 14 для 2-го сорта может отпускаться для переработки только на жировых предприятиях Наркомпищепрома.

IV. УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

5. Масло хлопковое наливают и транспортируют: 1) в чистых железнодорожных цистернах с плотно закрывающимися люками, 2) в чистых сухих железных бочках, 3) в деревянных предварительно проклеенных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки с железными обручами, 4) в прозрачных бутылках для розничной продажи.

6. Деревянные бочки с маслом должны быть плотно забиты пробками с прокладкой из чистой мешковины и сверху забиты жестью.

Бутылки с маслом должны быть тщательно закупорены корковой пробкой или картонной капсулой.

Пробки и капсулы должны быть залиты смолкой или вместе с горлышком бутылки обтянуты плотно прилегающим целлулоидным или вискозным колпачком.

7. Масло хлопковое расфасовывают в бутылки чистым весом: 500, 400, 250 и 200 *г*.

Допускается отклонение от нормального веса расфасованного в бутылки масла $\pm 1\%$.

8. Бутылки с маслом упаковывают в деревянные ящики установленного для каждого размера посуды образца.

V. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

9. На дне бочки посредством трафарета обозначают:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) вид и сорт масла,

в) вес нетто и брутто,

г) дату налива,

д) «ГОСТ 1128—41».

10. На бутылку с маслом наклеивают этикетку, на которой должно быть обозначено:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) фабричная марка,

в) вид и сорт масла,

г) вес нетто в *г*.

11. Каждую отправляемую с завода партию или цистерну масла хлопкового сопровождают заводским сертификатом. В сертификате указывают:

а) наименование наркомата, главного управления и завода-изготовителя,

б) вид и сорт масла,

в) номер партии или железнодорожной цистерны,
г) вес нетто и брутто,
д) качественные показатели: 1) прозрачность, 2) отстой, 3) запах и вкус, 4) влажность, 5) цветность, 6) кислотное число, а также мыло для масла рафинированного и температуру вспышки для масла, полученного экстракционным способом,
е) дату отгрузки,
ж) «ГОСТ 1128—41».

Примечание. Вкус масла рафинированного 2-го сорта и нерафинированного 1-го сорта и 2-го сорта в сертификате не указывается.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

12. Отдельной партией считается масло одного вида и сорта, предназначенное к одновременной сдаче.

13. При приемке масла производят наружный осмотр и устанавливают соответствие требованиям раздела IV.

14. В случае сомнений получатель масла имеет право для проверки данных сертификата произвести отбор средней пробы для контрольного анализа.

15. Отбор пробы из цистерны масла производят из трех слоев: верхнего, среднего и нижнего.

Отбор пробы из партии бочек масла производят из каждой десятой бочки (но не менее чем из четырех); перед отбором пробы масло перемешивают посредством катания бочек взад и вперед не менее 0,5 мин.

16. Из отобранной и тщательно перемешанной пробы выделяют среднюю пробу весом около 1 *л*.

Среднюю пробу делят на две части и помещают в две чистые сухие бутылки или стеклянные банки с плотно пригнанными пробками.

Одна бутылка (стеклянная банка) с средней пробой передается для анализа, другая — арбитражная опечатывается или пломбируется и хранится не менее 1 месяца в прохладном темном и сухом помещении.

17. К бутылке (стеклянной банке) с арбитражной пробой прикрепляется ярлык, на котором обозначают:

а) наименование завода-отправителя,
б) наименование получателя,
в) вид и сорт масла,
г) дату отбора пробы,

д) фамилии и подписи лиц, отобравших пробу,

е) данные анализа,

ж) номера вагона или железнодорожной цистерны и транспортного документа.

18 Выбор лаборатории для выполнения арбитражного анализа, установление срока и места хранения арбитражной пробы производятся по письменному соглашению сторон.

VII. ХРАНЕНИЕ

19. Масло хлопковое до налива в железнодорожные цистерны или бочки должно храниться в закрытых баках.

Налив масла в баки должен производиться по сортам в строгом соответствии с качественными показателями каждого сорта.

Масло хлопковое, расфасованное в бутылки, хранится в ящиках в закрытых помещениях.

VIII. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

20. Испытания масла хлопкового производятся по ГОСТ «Методы испытаний масел растительных».

Изменение

Раздел III «Технические условия»

Пункт 3б, графа «Рафинированное 2 сорт» и графа «Нерафинированное 1 сорт и 2 сорт»—исключены слова:
«и привкуса»

Раздел V «Маркировка и паспортизация»

Пункт 11 дополнен:

«Примечание. Вкус масла рафинированного 2 сорта и нерафинированного 1 сорта и 2 сорта в сертификате не указывается».

Раздел VII «Хранение»

Пункт 19 — исключены слова:
«Не допускается смешивание в баках масла с различным кислотным числом»

(Пост. ВКС при СНК СССР № 5650 18/XII—45 г.)

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.