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 1129—41 |
|---|---|---|
| | МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | Взамен ОСТ НКПП 305 и 306 |
| | | Пищевая промышленность Н60 |

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

## I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Масло подсолнечное— продукт, получаемый путем прессования или экстракции предварительно обработанных семян подсолнечника, отвечающих требованиям ОСТ ВКС 5877.

## II. КЛАССИФИКАЦИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ

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

Масло рафинированное может быть нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное.

Масло нерафинированное в зависимости от качественных показателей делится на 3 сорта: высший, первый, второй.

3. Для пищевых целей употребляется масло:

а) полученное путем прессования нерафинированное высшего сорта и 1-го сорта,

б) полученное путем прессования с последующей рафинацией (нейтрализованное-дезодорированное и нейтрализованное),

в) полученное путем экстракции с последующей рафинацией только по полной схеме (нейтрализация с последующей дезодорацией).

## III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4. Органолептические показатели:

| Название показателей | Рафинированное | Нерафинированное | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Высший сорт | 1-й сорт | 2-й сорт |
| а) Прозрачность | После отстаивания при 20°С в течение 24 час. масло должно быть прозрачным | После отстаивания при 20°С в течение 24 час. масло над отстоем должно быть прозрачным | | После отстаивания при 20°С в течение 24 час. в масле над отстоем допускается легкая муть |
| б) Запах и вкус | Без запаха и вкуса | Свойственные маслу подсолнечному, без постороннего запаха, привкуса и без горечи | | Запах, свойственный маслу подсолнечному |



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

Примечание. Запах и вкус масла подсолнечного рафинированного нейтрализованного не дезодорированного допускаются такие же, как и для масла нерафинированного высшего и 1-го сортов.

5. Физико-химические показатели:

| Название показателей | Рафинированное | Нерафинированное | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Высший сорт | 1-й сорт | 2-й сорт |
| а) Цветность по иоду, не более | 10 | 15 | 25 | 35 |
| б) Кислотное число, не более | 0,4 | 1,5 | 2,25 | 6,0 |
| в) 1) Отстой по объему (ацетоновый метод) в %%, не более | Нет | 1,5 | 2,0 | 3,0 |
| 2) Отстой по весу в %%, не более | Нет | 0,05 | 0,10 | 0,20 |
| г) Влага и летучие вещества (потери при нагревании при 100—105°С) в %%, не более | 0,15 | 0,2 | 0,2 | 0,3 |
| д) Мыло в %%, не более | 0,05 | — | — | — |
| е) Иодное число | 119—144 | 119—144 | 119—144 | 119—144 |
| ж) Неомыляемые вещества в %%, не более | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,25 |
| з) Температура вспышки в °С по Мартенс-Пенскому не ниже | — | 234 | 234 | 234 |

Примечания:

1. Цветность по иоду масла рафинированного нейтрализованного не дезодорированного допускается не более 12.

2. Кислотное число масла рафинированного нейтрализованного дезодорированного допускается не более 0,5.

3. Масло с кислотным числом более 6 может отпускаться для переработки только на жировых предприятиях Наркомпищепрома.

4. Для арбитражного анализа определение отстоя производится по весовому методу.

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

## IV. УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

6. Масло подсолнечное 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.

7. 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.

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

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

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

## V. МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

10. 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 1129—41».

11. 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*.

12. Каждую отправляемую с завода партию или цистерну масла подсолнечного 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 1129—41».

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

## VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

14. При приемке масла производят наружный осмотр и устанавливают соответствие требованиям разд. IV.

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

16. 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.

17. 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, вторая (арбитражная) опечатывается или пломбируется и хранится не менее месяца в прохладном, темном и сухом помещении.

18. К бутылке (стеклянной банке) с арбитражной пробой прикрепляют ярлык, на котором обозначают:
а) наименование завода-отправителя,
б) наименование получателя,
в) вид и сорт масла,
г) дата отбора пробы,
д) фамилии и подписи лиц, отобравших пробу,

е) данные анализа,

ж) номера вагона или железнодорожной цистерны и транспортного документа.

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

## VII. ХРАНЕНИЕ

20. Масло подсолнечное 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 подсолнечное, расфасованное в бутылки, хранится в ящиках в закрытых помещениях.

## VIII. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

21. Испытания масла подсолнечного производятся по ГОСТ «Методы испытаний масел растительных».

---

**Изменение**

Раздел II «Классификация и назначение»

В пункте 3в исключены слова:

«Для технических целей употребляется масло, полученное путем прессования или экстракции, нерафинированное 1-го сорта и 2-го сорта».

Раздел III «Технические условия»

Пункт 4б. В графе «Нерафинированное. Второй сорт» слова «Свойственные маслу подсолнечному» заменены словами: «Запах, свойственный маслу подсолнечному».

Раздел V «Маркировка и паспортизация»

Пункт 12 дополнен примечанием:

«Примечание. Вкус масла нерафинированного второго сорта в сертификате не указывается».

Раздел VII «Хранение»

В пункте 20 исключены слова:

«Не допускается смешивания в баках масла с различным кислотным числом».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 2641 9/II—42 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.