

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

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ  
ПИЩЕВЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва  
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
2003

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Масла растительные пищевые и технические. Технические условия» содержит стандарты, утвержденные до 1 октября 2003 г.

В стандарт внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно информационном указателе «Государственные стандарты».

## 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 ХЛОПКОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ**

Технические условия

**ГОСТ  
1128—75**Refined cotton oil.  
SpecificationsМКС 67.200.10  
ОКП 91 4115Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на рафинированное хлопковое масло, вырабатываемое прессованием или экстракцией хлопковых семян.

**1. ВИДЫ**

1.1. В зависимости от способа обработки и качественных показателей рафинированное хлопковое масло выпускают видов и сортов, указанных в табл. 1а.

Таблица 1а

Вид масла	Сорт	Код ОКП
Рафинированное дезодорированное	Высший	91 4115 6100
То же	Первый	91 4115 6200
Рафинированное недезодорированное	Высший	91 4115 3100
То же	Первый	91 4115 3200
*	Второй	91 4115 3300

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.2. В зависимости от показателей качества рафинированное хлопковое масло подразделяют на:  
 - дезодорированное высшего и первого сортов;  
 - недезодорированное высшего, первого и второго сортов.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Для торговой сети и общественного питания предназначаются:  
 - дезодорированное масло (прессовое и экстракционное);  
 - недезодорированное масло (только прессовое высшего и первого сортов).  
 Для промышленной переработки на пищевые продукты предназначаются:  
 - рафинированное масло (прессовое и экстракционное);  
 - дезодорированное и недезодорированное (высшего и первого сортов).

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Рафинированное хлопковое масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

2.2. Рафинированное хлопковое масло должно вырабатываться из хлопковых семян по ГОСТ 5947.

2.3. По органолептическим показателям рафинированное хлопковое масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. По физико-химическим показателям рафинированное хлопковое масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

**С. 2 ГОСТ 1128—75**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика масла					Метод испытаний	
	рафинированного дезодорированного		рафинированного недезодорированного				
	Высшего сорта	Первого сорта	Высшего сорта	Первого сорта	Второго сорта		
Прозрачность				Прозрачное			
Запах и вкус	Без запаха; вкус обезличенного масла		Свойственный рафинированному хлопковому маслу без постороннего запаха			По ГОСТ 5472 По ГОСТ 5472	
	Без привкуса			Вкус не определяется			

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для масла					Метод испытания	
	рафинированного дезодорированного		рафинированного недезодорированного				
	Высшего сорта	Первого сорта	Высшего сорта	Первого сорта	Второго сорта		
Цветность в красных единицах, не более:						По ГОСТ 5477	
при 35 желтых	7	10	7	10	—		
при 35—105 желтых	—	—	—	—	16		
Кислотное число, мг КОН, не более	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	По ГОСТ 5476	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	По ГОСТ 11812	
Нежировые примеси (отстой по массе), %, не более	Отсутствуют			0,05		По ГОСТ 5481	
Мыло (качественная проба)	Отсутствует			101—116		По ГОСТ 5480	
Йодное число, г й/100 г						По ГОСТ 5475	
Массовая доля неомываемых веществ, %, не более	1,0					По ГОСТ 5479	
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	234	232	232	232	232	По ГОСТ 9287	

**П р и м е ч а н и я:**

- Для рафинированного недезодорированного масла первого сорта допускается цветность в красных единицах при 35 желтых не более 12.
  - Показатели «йодное число» и «содержание неомываемых веществ» определяются изготовителем по требованию потребителя.
  - В дезодорированном масле, предназначенном для промышленной переработки на пищевые продукты, допускается кислотное число 0,3 мг КОН.
  - (Изменение, Изм. № 1).
  - Содержание нежировых примесей, не превышающее допустимых расхождений между параллельными определениями по ГОСТ 5481, не является браковочным фактором.
  - (Изменение, Изм. № 2).
- (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**
- Остаточное количество пестицидов в рафинированном масле, предназначенному для непосредственного употребления в пищу, а также для промышленной переработки на пищевые продукты,

не должно превышать норм для растительных масел соответствующего назначения, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**П р и м е ч а н и е.** Остаточное количество пестицидов определяют после введения его в ГОСТ 5947.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 5471.

3.2. При неудовлетворительных результатах испытания хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные испытания удвоенной выборки от той же партии рафинированного хлопкового масла. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию рафинированного хлопкового масла.

3.3. Каждая партия рафинированного хлопкового масла должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество продукции, с указанием в нем следующих реквизитов:

- а) наименования предприятия-изготовителя, его адреса и подчиненности;
- б) наименования вида и сорта масла;
- в) массы партии;
- г) даты налива — для цистерн, бочек, контейнеров и фляг;  
даты розлива — для бутылей и бутылок;
- д) показателей качества;
- е) номера партии и даты отгрузки;
- ж) обозначения настоящего стандарта;
- з) **(Исключен, Изм. № 3).**
- и) способа получения масла (прессование и экстракция).

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

### 4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 5471 и методы испытаний — по п. 2.4 настоящего стандарта.

4.2. Определение остаточного количества пестицидов — по нормативной документации, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

**4.3. (Исключен, Изм. № 2).**

### 5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Рафинированное хлопковое масло для розничной торговли выпускают фасованным и нефасованным.

Рафинированное дезодорированное масло разливают в бутылки, бутыли, фляги и контейнеры.

Рафинированное недезодорированное хлопковое масло разливают в бутылки, бутыли, фляги, контейнеры и бочки.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.2. Рафинированное хлопковое масло фасуют:

массой нетто 500 г в бутылки из полубелого, обесцвеченного или темно-зеленого стекла по ГОСТ 10117.1—ГОСТ 10117.2 и в бутылки из окрашенных или бесцветных полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР;

массой нетто 2000 и 3000 г в бутыли из обесцвеченного или полубелого стекла по ГОСТ 5717; во фляги металлические по ГОСТ 5037 с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины. Допускаемые расхождения по массе в граммах:

±1 % — при фасовке 500 г;

±2 %      \*      \*      2000 и 3000 г;

±1 %      \*      \*      25 л;

±1 %      \*      \*      38 л.

## **С. 4 ГОСТ 1128—75**

5.3. Бутылки с рафинированным хлопковым маслом должны быть плотно укупорены корковой пробкой по ГОСТ 5541, капсулой из картона по ГОСТ 9347 или колпачками из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 (с прокладкой из картона с приклеенным с обеих сторон целлофаном), целлULOидом или пластических масс, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

Корковые пробки и картонные капсулы должны быть залиты смолкой или вместе с горлышком бутылки обтянуты плотно прилегающим целлULOидным или вискозным колпачком.

Бутылки с рафинированным хлопковым маслом должны быть герметически укупорены крышками.

5.4. Бутылки с рафинированным хлопковым маслом упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 11354, полимерные ящики по ОСТ 10—17, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, литые ящики из хлопкового линта и металлические открытые гнездовые ящики.

Бутылки из полимерных материалов упаковывают в ящики бумажнолитые прессованные или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

5.5. Бутылки с рафинированным хлопковым маслом упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 13358 или ящики картонные по ГОСТ 13516.

5.6. Рафинированное хлопковое масло транспортируют в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674\*, автоцистернах с плотно закрывающимися люками по ГОСТ 9218, в бочках стальных неоцинкованных или с покрытием внутренних поверхностей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, по ГОСТ 6247 или ГОСТ 13950, в контейнерах.

Допускается транспортирование недезодорированного хлопкового масла в таре потребителя, а также в приписных автоцистернах, используемых специально для перевозки растительных масел.

Налив рафинированного дезодорированного хлопкового масла в железнодорожные цистерны и автоцистерны должен осуществляться при помощи трубопровода, доходящего до дна цистерны.

### **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.7. Тара, применяемая для розлива рафинированного хлопкового масла, должна быть чистой, сухой, не иметь посторонних запахов.

5.8. Рафинированное хлопковое масло, предназначенное для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должно упаковываться по ГОСТ 15846.

5.9. На каждую бутылку и бутыль с рафинированным хлопковым маслом должна быть наклеена красочно оформленная этикетка с указанием:

- а) наименования предприятия-изготовителя, его адреса, подчиненности и его товарного знака;
- б) наименования вида и сорта масла;
- в) массы нетто, г;
- г) даты розлива;
- д) гарантийного срока хранения;
- е) калорийности 100 г продукта, ккал;
- ж) содержания жира в 100 г продукта, г;
- з) обозначения настоящего стандарта.

Допускается дату розлива рафинированного хлопкового масла проставлять компостером на лицевой или оборотной стороне этикетки или выполнять тиснением на колпачке.

### **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

5.10. Маркирование транспортной тары должно производиться по ГОСТ 14192 с нанесением следующих дополнительных обозначений:

- а) наименования вида и сорта масла;
- б) количества бутылок в единице упаковки;
- в) даты налива для фляг, контейнеров и бочек или даты розлива для бутылок и бутылей;
- г) обозначения настоящего стандарта.

При упаковывании рафинированного хлопкового масла в открытые ящики маркировку на ящики не наносят.

### **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

5.11. Рафинированное хлопковое масло транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

При транспортировании в автомашинах ящики с рафинированным хлопковым маслом должны быть защищены от атмосферных осадков.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51659—2000.

5.12. Рафинированное хлопковое масло до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны, бочки, контейнеры и фляги или до разлива в бутыли и в бутылки должно храниться в закрытых баках.

В зимние месяцы масло в бочках и флягах разогревают, выдерживая их в отапливаемых помещениях.

Рафинированное дезодорированное хлопковое масло в бутылках, бутылях, флягах и бочках должно храниться в закрытых, защищенных от солнца помещениях.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.13. Рафинированное хлопковое масло, фасованное в бутыли и в бутылки, должно храниться в закрытых затемненных помещениях.

## 6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Рафинированное хлопковое масло должно быть принято отделом технического контроля предприятия-изготовителя. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемого рафинированного хлопкового масла требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

6.2. Гарантийный срок хранения для рафинированного хлопкового масла, фасованного в бутылки, бутыли, фляги и бочки, устанавливается (со дня разлива): для дезодорированного — 3 мес, для недезодорированного — 6 мес.

По истечении указанного срока перед использованием масло должно быть проверено на соответствие требованиям настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским институтом жиров, Среднеазиатским научно-исследовательским проектно-конструкторским институтом пищевой промышленности

РАЗРАБОТЧИКИ

А.Б. Белова; Р.А. Крейсина; А.О. Гольдберг; А.И. Ган

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов от 08.12.75 № 3810

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1128—55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 745—79	5.3	ГОСТ 9218—86	5.6
ГОСТ 5037—97	5.2	ГОСТ 9287—59	2.4
ГОСТ 5471—83	3.1, 4.1	ГОСТ 9347—74	5.3
ГОСТ 5472—50	2.4	ГОСТ 10117.1-2001—	5.2
ГОСТ 5475—69	2.4	ГОСТ 10117.2-2001	
ГОСТ 5476—80	2.4	ГОСТ 10674—82	5.6
ГОСТ 5477—93	2.4	ГОСТ 11354—93	5.4
ГОСТ 5479—64	2.4	ГОСТ 11812—66	2.4
ГОСТ 5480—59	2.4	ГОСТ 13358—84	5.5
ГОСТ 5481—89	2.4	ГОСТ 13516—86	5.4, 5.5
ГОСТ 5541—2002	5.3	ГОСТ 13950—91	5.6
ГОСТ 5717—91	5.2	ГОСТ 14192—96	5.10
ГОСТ 5947—68	2.2, 2.5	ГОСТ 15846—2002	5.8
ГОСТ 6247—79	5.6	ОСТ 10—17—86	5.4

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1978 г., октябре 1981 г., июне 1986 г. (ИУС 7—78, 12—81, 9—86)