

ГОСТ 8807—94

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ

Технические условия

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва



ГОСТ 8807-94, Масло горчичное. Технические условия
Mustard oil. Specifications

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 5 от 01.07.2002, по переписке)

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

к ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия (см. Изменение № 1, ИУС № 1—2003)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 7. Первый абзац	Горчичное масло с массовой долей эруковой кислоты более 5 % при переработке на пищевые продукты должно использоваться в смеси с другими растительными маслами, при этом в готовом продукте должна быть гарантирована массовая доля эруковой кислоты не более 5 %.	Горчичное масло с массовой долей эруковой кислоты более 5 % должно использоваться как для непосредственного употребления в пищу, так и при переработке на пищевые продукты только в смеси с другими растительными маслами, при этом в готовом продукте массовая доля эруковой кислоты должна быть не более 5 %.

(ИУС № 4 2007 г.)

МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ

Технические условия

Mustard oil. Specifications

Дата введения 1997—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на масло горчичное, вырабатываемое прессованием или экстракцией семян горчицы с содержанием эруковой кислоты в жирно-кислотном составе масла не более 5 % и более 5 % и применяется при его изготовлении, реализации и использовании.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.1, 4.2.2 (показатели «Перекисное число», «Кислотное число», «Массовая доля эруковой кислоты»), 4.3.2—4.3.4.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 745—79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
 ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия
 ГОСТ 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
 ГОСТ 5471—83 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб
 ГОСТ 5472—50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности
 ГОСТ 5475—69 Масла растительные. Методы определения йодного числа
 ГОСТ 5476—80 Масла растительные. Методы определения кислотного числа
 ГОСТ 5477—93 Масла растительные. Методы определения цветности
 ГОСТ 5479—64 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ
 ГОСТ 5480—59 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла
 ГОСТ 5481—89 Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя
 ГОСТ 5717—91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия
 ГОСТ 7376—89 Картон гофрированный. Общие технические условия
 ГОСТ 7824—80 Масла растительные. Методы определения массовой доли фосфоросодержащих веществ
 ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия
 ГОСТ 8988—2002 Масло рапсовое. Технические условия
 ГОСТ 9078—84 Поддоны плоские. Общие технические условия
 ГОСТ 9159—71 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках. Технические условия
 ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия
 ГОСТ 9287—59 Масла растительные. Метод определения температуры вспышки в закрытом тигле

Издание официальное

Издание с Изменением № 1, принятым в октябре 2002 г. (ИУС 1—2003),
 Поправками (ИУС 6—2003, 9—2003).

- ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия
- ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
- ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
- ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 10674—82* Вагоны-цистерны магистральных железных дорог колеи 1520 мм. Общие технические условия
- ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
- ГОСТ 11812—66 Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ
- ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия
- ГОСТ 13511—91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
- ГОСТ 13950—91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 16338—85 Полиэтилен низкого давления. Технические условия
- ГОСТ 17133—83 Пластины резиновые для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Технические условия
- ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
- ГОСТ 22477—77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования
- ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
- ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия
- ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку
- ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
- ГОСТ 26381—84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия
- ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод определения перекисного числа
- ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
- ГОСТ 30089—93 Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты
- ГОСТ 30418—96 Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава
- Раздел 2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

3 Виды

3.1 В зависимости от массовой доли эруковой кислоты горчичное масло вырабатывают:

- низкоэруковое с содержанием эруковой кислоты не более 5 %;
- из традиционных сортов с содержанием эруковой кислоты более 5 %.

В зависимости от способа обработки и показателей качества горчичное масло подразделяют на нерафинированное, гидратированное и рафинированное (отличительные качества) и сорта, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид масла	Сорт
Масло горчичное нерафинированное	Высший
* * *	Первый
* * *	Второй
Масло горчичное гидратированное	Высший
* * *	Первый
* * *	Второй
Масло горчичное рафинированное недезодорированное отбеленное	—
Масло горчичное рафинированное недезодорированное неотбеленное	—
Масло горчичное рафинированное дезодорированное	—

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2 Для поставки в торговую сеть и на предприятия общественного питания предназначается горчичное масло:

- нерафинированное прессовое высшего и первого сортов;
- гидратированное прессовое высшего и первого сортов;
- рафинированное недезодорированное неотбеленное прессовое;
- рафинированное дезодорированное.

3.3 Для промышленной переработки предназначается горчичное масло: нерафинированное второго сорта и гидратированное второго сорта.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4 Технические требования

4.1 Горчичное масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов в масле нерафинированном, гидратированном, рафинированном недезодорированном неотбеленном не должно превышать нормы, установленные органами здравоохранения к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для масел, не подвергнутых дезодорации [1].

Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов в масле рафинированном дезодорированном не должно превышать нормы, установленные органами здравоохранения к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для масел, подвергнутых дезодорации [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2.2 Показатели пищевой и потребительской ценности (органолептические и физико-химические показатели) должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла									
	рафинированного			гидратированного			нерафинированного			
	дезодорированного	недезодорированного		сортов						
		отбеленного	неотбеленного	высшего	первого	второго	высшего	первого	второго	
Прозрачность	Прозрачное						Легкое помутнение не является браковочным фактором	Прозрачное без осадка	Легкое помутнение не является браковочным фактором	
Запах и вкус	Без запаха, вкус обезличенного масла или с приятными специфическими оттенками вкуса и запаха для масла, поставляемого в торговую сеть и на предприятия общественного питания	Свойственные рафинированному горчичному маслу Без постороннего запаха, привкуса и горечи		Свойственные гидратированному горчичному маслу Без постороннего запаха			Свойственные горчичному маслу, без постороннего запаха, привкуса и горечи	Свойственные горчичному маслу, без постороннего запаха		
Цвет	Не темнее желтого, зеленоватый оттенок не является браковочным фактором	Светло-желтый, допускается зеленоватый оттенок	Желтый, допускается зеленоватый оттенок			—			—	

Примечание — Для нерафинированного экстракционного горчичного масла второго сорта вкус и запах не определяется.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для масла								
	рафинированного			гидратированного			нерафинированного		
	дезодорированного	недезодорированного		сортов			сортов		
		отбеленного	неотбеленного	высшего	первого	второго	высшего	первого	второго
Цветное число, мг йода, не более	—	—	—	—	—	—	90	100	—
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,6	0,6	0,6	1,5	4,0	6,0	1,5	4,0	6,0
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	Отсутствие						0,05	0,05	0,20

Продолжение табл. 3

Наименование показателя	Норма для масла								
	рафинированного			гидратированного			нерафинированного		
	дезодорированного	недезодорированного		сорта			сорта		
		отбеленного	неотбеленного	высшего	первого	второго	высшего	первого	второго
Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеилцитин, %, не более	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,30	—	—	—
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10	0,15	0,15	0,10	0,15	0,30	0,10	0,15	0,30
Мыло (качественная проба)	Отсутствие			—	—	—	—	—	—
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	230	215	215	215	215	215	215	215	215
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10	—	10	10	10	—	10	10	—
Массовая доля эруковой кислоты, % к сумме жирных кислот:									
для низкоэрукового, не более	5,0	—	5,0	5,0	5,0	—	5,0	5,0	—
из традиционных сортов, не менее	5,1	—	5,1	5,1	5,1	—	5,1	5,1	—
Примечание — Реализация нерафинированного горчичного масла с превышенным кислотным числом должна быть согласована с потребителем.									

(Измененная редакция, Изм. № 1; Поправка, ИУС 6—2003).

4.2.3 Жирно-кислотный состав горчичного масла приведен в приложении А.

4.2.4 Рекомендуемые значения массовой доли серы приведены в приложении Б.

4.2.3, 4.2.4 (Поправка ИУС 9—2003).

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Горчичное масло должно вырабатываться из семян горчицы, соответствующих требованиям ГОСТ 9159 и нормативной документации.

4.3.2 (Исключен, Изм. № 1).

4.3.3 Содержание пестицидов в масле семян горчицы, а также токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов в семенах горчицы, предназначенных для выработки масел по 3.1 и других пищевых целей, не должно превышать нормы, установленные органами здравоохранения к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для масличного сырья [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3.4 (Исключен, Изм. № 1).

4.4 Упаковка и розлив

4.4.1 Горчичное масло выпускают фасованным и нефасованным.

4.4.2 Горчичное масло фасуют:

- массой нетто 450, 500 и 700 г в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2 типов VII, IX, X;

- массой нетто от 450 до 3000 г в бутылки и канистры из поливинилхлорида по ГОСТ 25250, композиции поливинилхлоридной по нормативному документу, а также других окрашенных (или неокрашенных) полимерных материалов, разрешенных к применению для упаковки растительных масел органами Минздрава;

- массой нетто 2000 и 3000 г в банки стеклянные по ГОСТ 5717;
- вместимостью до 3000 см³ включительно в многослойные пакеты из комбинированного материала (полиэтилен, картон, фольга), разрешенного органами здравоохранения для контакта с растительными маслами и обеспечивающего сохранность масла в упаковке при транспортировании и хранении.

Допускается использование для упаковывания горчичного масла других упаковочных материалов, разрешенных органами Минздрава для контакта с растительными маслами и обеспечивающих сохранность масла в упаковке при транспортировании и хранении.

Допустимые отклонения от массы нетто, г:

± 5	—	при фасовании	от 450 до 750	включ.
± 10	*	*	св. 750 до 1000	включ.
± 20	*	*	св. 1000 до 2000	включ.
± 30	*	*	св. 2000 до 3000	включ.

Допустимые отклонения от вместимости до 3000 см³ включительно — 1,5 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1; Поправка, ИУС 9—2003)

4.4.3 Стеклянные бутылки с горчичным маслом должны быть герметично укупорены алюминиевыми колпачками для укупоривания бутылок с пищевыми жидкостями из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 с картонной уплотнительной прокладкой с целлофановым покрытием, а также колпачком из целлулоида или пластических масс, разрешенных органами Госсанэпиднадзора.

Бутылки из полимерных материалов укупоривают колпачками из полиэтилена по ГОСТ 16338 или заваривают.

Стеклянные банки с маслом герметично укупоривают металлическими крышками из лакированной жести или лакированного алюминия по действующей нормативной документации, согласованной с органами Госсанэпиднадзора.

4.4.4 Стеклянные бутылки с горчичным маслом упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11345 и ГОСТ 10131 (№ 18, 26, 27), а также пластмассовые многооборотные ящики для бутылок по нормативной документации и ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511.

Стеклянные банки с горчичным маслом упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358.

Пакеты с горчичным маслом упаковывают в ящики из гофрированного картона № 9 по ГОСТ 13511.

Бутылки из полимерных материалов с горчичным маслом упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или формируют для упаковки в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 без прокладочных средств или на лотках или прокладках из гофрированного картона по ГОСТ 7376 или картона для потребительской тары по ГОСТ 7933. Групповую упаковку осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 25776.

Размеры лотков или прокладок из картона должны обеспечивать установку на них не менее 12 бутылок соответствующей вместимости. Допускается групповая упаковка без прокладочных средств с формированием не менее 6 бутылок.

При необходимости, продукцию, упакованную в термоусадочную пленку, формируют в пакеты на плоских поддонах по ГОСТ 9078 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 нормативной документации.

Пакетирование на поддонах должно производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 24597, ГОСТ 22477 и ГОСТ 23285.

При формировании транспортных пакетов с помощью термоусадочной пленки не допускается ее сварка с пленкой групповой упаковки.

Упаковывание стеклянных бутылок в проволочные многооборотные ящики по нормативной документации, а также в тару-оборудование по ГОСТ 24831 проводят только для местной реализации.

4.4.5 Нефасованное горчичное масло упаковывают во фляги алюминиевые по ГОСТ 5037 с уплотняющими кольцами из жиростойкой резины по ГОСТ 17133 и других материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора в установленном порядке; в бочки стальные, неоцинкованные для пищевых продуктов по ГОСТ 13950, а также по согласованию с потребителем наливают рафинированное недезодорированное неотбеленное, гидратированное и нерафинированное горчичное масло в тару потребителя, пригодную для перевозки растительных масел автотранспортом и железнодорожным транспортом.

Рафинированное дезодорированное горчичное масло наливают в стальные неоцинкованные

бочки для пищевых продуктов по ГОСТ 13950, а также в алюминиевые фляги по ГОСТ 5037 — только по согласованию с потребителем.

4.4.3—4.4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4.6 Горчичное масло разливают по видам и сортам.

4.4.7 Тара, применяемая для розлива горчичного масла, должна быть чистой, сухой и не иметь посторонних запахов.

Бочки и фляги, применяемые для налива рафинированного дезодорированного горчичного масла, должны быть тщательно зачищены от остатков хранившегося в них масла, пропарены, вымыты и высушены.

4.4.8 Горчичное масло, предназначенное к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности должно упаковываться по ГОСТ 15846.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждую единицу потребительской тары с горчичным маслом должна быть наклеена красочно оформленная этикетка, на которую наносят маркировку, содержащую:

- наименование масла;
- отличительные качества и сорт (при наличии сортовых розничных цен) и назначение масла;
- наименование предприятия-изготовителя или упаковщика, его адрес и товарный знак (если имеется);
- массу нетто или объем продукта;
- дату розлива;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- пищевую ценность: содержание жира в 100 г масла; энергетическую ценность в 100 г продукта (898 ккал — нерафинированного и гидратированного и 899 ккал — рафинированного);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о сертификации (знак соответствия).

Маркировку способом тиснения наносят непосредственно на бутылку из полимерных материалов.

Дату розлива горчичного масла проставляют компостером на этикетке, тиснением на колпачке или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое обозначение, в том числе, лазером.

4.5.2 На каждую упаковочную единицу с маслом дополнительно наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование предприятия-изготовителя, его адрес и его товарный знак;
- наименование масла, его отличительные качества и сорт (при наличии сортовых розничных цен);
- количество единиц потребительской тары в единице упаковки или массу нетто для нефасованного масла;
- дату налива для бочек и фляг или дату розлива для бутылок, банок, пакетов;
- информацию о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта.

Маркировка ящиков не проводится при упаковке бутылок с маслом в открытые ящики.

4.5.3 Транспортная маркировка с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от нагрева», «Беречь от влаги» и «Осторожно стекло» — по ГОСТ 14192.

4.5.1—4.5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.4 При межгосударственных поставках горчичного масла маркировка должна соответствовать требованиям внешних торговых организаций с учетом товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности [2] и по приложению В.

(Введен дополнительно, Изм. № 1; Поправка, ИУС 9—2003).

5 Приемка

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 5471.

5.2 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.3 В документе о качестве горчичного масла, направляемого для переработки на пищевые продукты в торговую сеть и на предприятия общественного питания, необходимо указывать значение

массовой доли эруковой кислоты (результат непосредственного определения массовой доли эруковой кислоты в отгружаемой партии горчичного масла, определяемой периодически не реже одного раза в месяц, или данные сертификата на поставляемые семена горчицы).

5.4 Горчичное масло подлежит сертификации в установленном порядке.

5.5 Показатель «Перекисное число» определяют в маслах, предназначенных для непосредственного употребления в пищу.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

6 Методы испытаний

6.1 Метод отбора проб — по ГОСТ 5471.

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.3 Определение прозрачности и запаха — по ГОСТ 5472.

6.4 Определение вкуса и цвета проводят органолептически.

6.5 Определение цветного числа — по ГОСТ 5477.

6.6 Определение кислотного числа — по ГОСТ 5476.

6.7 Определение массовой доли нежировых примесей — по ГОСТ 5481.

6.8 Определение массовой доли фосфорсодержащих веществ — по ГОСТ 7824.

6.9 Определение массовой доли влаги и летучих веществ — по ГОСТ 11812.

6.10 Определение мыла по качественной пробе — по ГОСТ 5480.

6.11 Определение температуры вспышки экстракционного масла — по ГОСТ 9287.

6.12 Определение массовой доли эруковой кислоты — по ГОСТ 30089.

6.13 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593.

6.14 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.15 Определение железа — по ГОСТ 26928.

6.16 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930.

6.17 Определение меди — по ГОСТ 26931.

6.18 Определение свинца — по ГОСТ 26932.

6.19 Определение кадмия — по ГОСТ 26933.

6.20 Определение цинка — по ГОСТ 26934.

6.21 Определение микотоксинов, пестицидов и радионуклидов — по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7 Указание по применению

7.1 Горчичное масло с массовой долей эруковой кислоты более 5 % при переработке на пищевые продукты должно использоваться в смеси с другими растительными маслами, при этом в готовом продукте должна быть гарантирована массовая доля эруковой кислоты не более 5 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Горчичное масло транспортируют в железнодорожных цистернах с нижним сливом по ГОСТ 10674, специализированных для перевозки растительных масел и снабженных трафаретами и надписями в соответствии с правилами перевозок грузов, в автоцистернах с плотно закрывающимися люками по ГОСТ 9218 и других крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

При транспортировании открытым автотранспортом бочки, фляги и ящики с фасованным горчичным маслом должны быть защищены от атмосферных осадков и от солнечных лучей.

Отгрузка потребительской тары с фасованным маслом в открытых ящиках должна быть согласована с потребителем.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

8.2 Железнодорожные и автоцистерны должны соответствовать требованиям, предъявляемым к перевозке пищевых продуктов. В случае применения железнодорожных и автоцистерн для транспортирования и временного хранения рафинированного дезодорированного масла должны быть тщательно зачищены от остатков хранившегося в них масла, пропарены, вымыты и высушены.

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

Перекачка рафинированного дезодорированного горчичного масла должна проводиться по коммуникациям, предназначенным только для данного вида масла.

8.3 Транспортирование бочек, фляг с маслом, а также ящиков с фасованным горчичным маслом транспортными пакетами должно проводиться в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

8.4 Горчичное масло до налива в железнодорожные и автоцистерны, а также во фляги и бочки или до розлива в потребительскую тару должно храниться в закрытых баках.

Срок транспортирования и хранения рафинированного дезодорированного масла до розлива в потребительскую тару на предприятии, где отсутствует возможность дезодорации масел, не должен превышать 1 мес.

8.5 Горчичное масло в потребительской таре и банках должно храниться в закрытых затемненных помещениях, во флягах и бочках — в закрытых помещениях.

8.4, 8.5 (Измененная редакция, Изм. № 1).

8.6 Не является браковочным фактором выпадение в осадок в процессе хранения масла следовых количеств сопутствующих триглицеридам веществ.

8.7 Хранение горчичного масла в промышленных условиях осуществляется в соответствии с инструкциями хранящих организаций.

8.6, 8.7 (Введены дополнительно, Изм. № 1).

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие горчичного масла требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

9.2, 9.3 (Исключены, Изм. № 1).

9.4 Срок годности горчичного масла (со дня выработки) устанавливает изготовитель в зависимости от схемы производства, температуры хранения, наличия потребительской упаковки и вида упаковочного материала.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Жирно-кислотный состав горчичного масла

Условное обозначение жирных кислот	Массовая доля жирных кислот (процент к сумме жирных кислот)		
	для масла с массовой долей эруковой кислоты		Codex Stan 34—1981
	не более 5 %	более 5 %	
C _{10:0}	—	До 0,1	—
C _{12:0}	—	До 0,2	—
C _{14:0}	До 0,5	До 0,8	< 1,0
C _{16:0}	2,0—5,0	1,0—4,9	0,5—4,5
C _{16:1}	До 0,5	До 0,5	< 0,5
C _{18:0}	1,0—2,0	1,0—2,1	0,5—2,0
C _{18:1}	35,0—62,0	11,0—45,0	8,0—2,3
C _{18:2}	20,6—33,0	9,0—33,0	10—24
C _{18:3}	8,0—13,0	6,0—18,0	< 6,0—18
C _{20:0}	До 1,0	0,9—2,0	< 1,5
C _{20:1}	1,5—7,0	6,5—14,0	5,0—13
C _{20:2}	До 0,5	До 0,6	< 1,0
C _{20:3}	—	—	—
C _{22:0}	До 0,5	0,5—3,0	< 0,2—25
C _{22:1}	До 5,0	Св. 5,0 до 53,0	22—50
C _{22:2}	До 0,2	До 1,0	< 1,0
C _{24:0}	До 0,4	1,0—2,0	< 0,5
C _{24:1}	До 1,0	До 2,3	0,5—2,5

ПРИЛОЖЕНИЕ А (Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Рекомендуемые значения показателя «Массовая доля серы» в горчичном масле:

- не более 5 млн^{-1} (мг/кг) — для масла рафинированного дезодорированного для непосредственного употребления в пищу и в готовых жировых продуктах;
- не более 11 млн^{-1} (мг/кг) — для масла нерафинированного, высшего и первого сортов;
- не более 30 млн^{-1} (мг/кг) — для масла нерафинированного второго сорта.

Определение массовой доли серы — по ГОСТ 8988.

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(справочное)

Выписка из товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД)

Раздел III

Жиры и масла растительного и животного происхождения; продукты их расщепления; приготовленные пищевые жиры; воски животного или растительного происхождения

Группа 15

Жиры и масла растительного или животного происхождения, продукты их расщепления; приготовленные пищевые жиры, воски животного или растительного происхождения

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
1514	Масло рапсовое, сурепное или горчичное и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения их химического состава:
1514 10	- масло сырое
1514 10 100	- для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1514 10 900	- прочее
1514 90	- прочее
1514 90 100	- для технического или промышленного применения, кроме производства продуктов, используемых для употребления в пищу
1514 90 900	- прочее

ПРИЛОЖЕНИЯ Б, В (Измененная редакция, Изм. № 1; Поправка, ИУС 9—2003).

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(справочное)

Библиография

- [1]* Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89 от 01.08.89, утвержденные МЗ СССР
- [2]** Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Содружества Независимых Государств (ТН ВЭД СНГ) (Издание 2-е, М., 1996)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. (Введено дополнительно, Изм. № 1).
ПРИЛОЖЕНИЕ Д. (Исключено, Поправка 9—2003).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

** На территории Российской Федерации действует ТН ВЭД РФ «Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации» (Москва, 2002).

МКС 67.200.10

Н62

ОКП 91 4121

Ключевые слова: горчичное масло, область применения, ссылки, виды, технические требования, правила приемки, методы испытаний, указания по применению, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

к ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия (см. Изменение № 1, ИУС № 1—2003)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 7. Первый абзац	Горчичное масло с массовой долей эруковой кислоты более 5 % при переработке на пищевые продукты должно использоваться в смеси с другими растительными маслами, при этом в готовом продукте должна быть гарантирована массовая доля эруковой кислоты не более 5 %.	Горчичное масло с массовой долей эруковой кислоты более 5 % должно использоваться как для непосредственного употребления в пищу, так и при переработке на пищевые продукты только в смеси с другими растительными маслами, при этом в готовом продукте массовая доля эруковой кислоты должна быть не более 5 %.

(ИУС № 4 2007 г.)