

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С. С. С. Р. Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ НКПП 313
	МАСЛО САФЛОРОВОЕ сырое нерафинированное (пищевое и техническое)	Взамен ОСТ 8501/232 Маслобояная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на масло, вырабатываемое из семян сафлора путем их прессования и предназначенное в зависимости от сорта для пищевых или технических целей.

І. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

Качественные показатели сырья, методики отбора проб и их испытания должны удовлетворять требованиям стандарта на сафлоровое семя ОСТ 5865/145.

ІІ. СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Предварительно очищенное сафлоровое семя в обрушенном или необрушенном виде перерабатывается прессованием или методом Скипина с последующим прессованием; полученное масло подвергается фильтрации для освобождения от механических примесей.

ІІІ. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от физических и химических показателей сафлоровое масло делится на:

- а) первый сорт (пищевое),
- б) второй сорт (техническое).

ІV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) По физическим и химическим показателям:

Показатели	Первый сорт (пищевое)	Второй сорт (техническое)
1. Удельный вес при 20°С	0,916—0,927	
2. Иодное число	126—151	
3. Число омыления	172—200	
4. Неомыляемых по весу в %, не более	1,0	
5. Влага и летучие вещества (потеря при нагревании при 100—105°) в %, не более	0,2	0,3
6. Кислотное число не более	2,0	6,0
7. Отстой по весу в %, не более	0,1	0,2

Внесен
Главрасжирмаслом

Утвержден
10/ІІ 1938 г.

Срок введения
15/ІІ 1938 г.

б) По органолептическим показателям:

Показатели	Первый сорт (пищевое)	Второй сорт (техническое)
1. Цвет	Желтый	Буровато-желтый
2. Запах и вкус .	Без постороннего запаха и вкуса и без привкуса горечи	Свойственные сафлоровому маслу, без постороннего запаха
3. Прозрачность .	После отстаивания при 20° в течение 24 час. масло над осадком должно быть прозрачным	

V. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Упаковка

Сафлоровое масло должно перевозиться:

- а) в чистых и сухих цистернах,
- б) в чистых, сухих железных или проклеенных деревянных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки. Пробки деревянных бочек должны быть забиты жостью.

б) Маркировка

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

- а) наименование завода,
- б) вид и род масла,
- в) сорт масла,
- г) ОСТ 313,
- д) вес брутто и нетто,
- е) дата налива.

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

3. 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 отстою, кислотному числу и влаге,
- 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.

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

3) Масло, не удовлетворяющее по кислотному числу или отстою показателям первого сорта, переводится во второй и является техническим маслом.

СО Д Е Р Ж А Н И Е

	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

ЛЭ2213 Стандаргиз Подписано к печ. 9/IX 1947 г. 5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1465.