



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ  
СОЮЗА ССР

---

**КУЛЬТУРЫ МАСЛИЧНЫЕ.  
ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 12094-76—ГОСТ 12098-76**

**Издание официальное**

**Б3 9—93**

**ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва**

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

## МАК МАСЛИЧНЫЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

## Технические условия

Oil poppy  
for processing. Specifications

## ГОСТ

12094—76\*

Взамен

ГОСТ 12094—66

ОКП 97 2512

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 3 ноября 1976 г. № 2492-дата введения

01.07.77

Проверен в 1991 г. Постановлением Госстандарта СССР № 2278 от 28.12.91 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт распространяется на семена масличного мака, заготовляемые и поставляемые для промышленной переработки.

## 1. ТИПЫ

1.1. В зависимости от цвета семена масличного мака подразделяются на типы, указанные в табл. 1.

Таблица 1

| Тип | Цвет семян, характеризующий тип     | Содержание семян других типов, %, не более |
|-----|-------------------------------------|--|
| I   | Голубоватый, серый и серо-голубой   | 15   |
| II  | Белый и желтый                      | 15   |
| III | Бурый, буро-коричневый и коричневый | 15   |

1.2. Семена масличного мака, не удовлетворяющие требованиям по содержанию семян мака других типов, определяют как смесь типов с указанием состава в процентах.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

\* Переиздание (сентябрь 1994 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1987 г., декабре 1991 г. (ИУС 7—87, 5—92).

© Издательство стандартов, 1976

© Издательство стандартов, 1994

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготовляемые семена масличного мака, указаны в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя                  | Норма          |
|--|----------------|
| Влажность, %                             | 11,0           |
| Содержание сорной примеси, %             | 1,0            |
| Содержание масличной примеси, %          | 2,0            |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается |

2.2. Ограничительные нормы для заготовляемых семян масличного мака указаны в табл. 3.

Таблица 3

| Наименование показателя  | Норма                                     |
|--|---|
| Влажность, %, не более   | 14,0                                      |
| Содержание сорной и масличной примесей (суммарно), %, не более | 15,0                                      |
| в том числе:   |   |
| сорной   | 5,0                                       |
| семян белены   | 0,2                                       |
| Зараженность вредителями хлебных запасов                       | Не допускается, кроме зараженности клещом |
| Содержание семян клещевины                                     | Не допускается                            |

Приложение. По согласованию заготовительной организации и поставщика допускается влажность и содержание сорной и масличной примесей в заготовляемых семенах мака масличного более ограничительных норм при наличии возможности доведения таких семян до кондиций, обеспечивающих их сохранность

## 2.1; 2.2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Семена масличного мака, поставляемые для промышленной переработки, должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 4.

2.4. Заготовляемые и поставляемые семена масличного мака должны быть нефреющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам мака (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов). Остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран — сумма изоме-

Таблица 4

| Наименование показателя  | Норма  |
|--|--|
| Влажность, %, не более   | 11,0   |
| Содержание сорной и масличной примесей (суммарно), %, не более | 15,0   |
| в том числе:   |  |
| сорной   | 3,0  |
| семя белены  | 0,1  |
| Зараженность вредителями хлебных запасов                       | Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени |
| Содержание семян клещевины                                     | Не допускается   |

ров ГХЦГ) — не более максимально допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в заготовляемых семенах мака не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.5. Состав сорной и масличной примеси.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5.1. (Исключен, Изм. № 1).

2.5.2. К сорной примеси относят:

минеральную примесь (комочки земли, камешки, песок и т. п.);

органическую примесь (частицы семенных коробочек, остатки листьев, стеблей и т. п.);

семена всех дикорастущих и культурных растений, в том числе и масличных.

2.5.3. К масличной примеси относят семена мака:

поврежденные вредителями хлебных запасов;

проросшие;

испорченные самосогреванием или сушкой, обуглившиеся, прогнившие, заплесневевшие, поджаренные — все с явно измененным цветом ядра.

### 3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 10852—86.

3.2. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установ-

ленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 2).

### 3а. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

- За.1. Отбор проб — по ГОСТ 10852—86.
- За.2. Определение цвета и запаха — по ГОСТ 27988—88.
- За.3. Определение влажности — по ГОСТ 10856—64.
- За.4. Определение сорной и масличной примесей — по ГОСТ 10854—88.
- За.5. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 10853—88.
- За.6. Содержание токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Разд. За. (Введен дополнительно, Изм. № 2).

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

4.1. Семена масличного мака упаковывают в чистые, сухие, не зараженные вредителями хлебных запасов и не имеющие постороннего запаха мешки по ГОСТ 30090—93.

4.2. Мешки с семенами маркируют по ГОСТ 14192—77.

Каждый мешок должен иметь ярлык с указанием:

наименования организации, в систему которой входит предприятие-поставщик;

наименования и местонахождения предприятия-поставщика;

наименования культуры;

массы семян в партии;

даты отгрузки;

обозначения настоящего стандарта.

4.3. Мешки с масличным маком транспортируют, размещают и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с установленными правилами перевозок, санитарными правилами и порядком хранения.

4.4. При размещении, хранении и транспортировании семян мака учитывают следующие состояния:

#### по влажности

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| состояние семян | влажность, %   |
| сухое           | до 10,0 включ. |

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| средней сухости | св. 10,0 до 11,0 включ. |
| влажное         | св. 11,0 до 12,0 включ. |
| сырое           | св. 12,0                |

**по засоренности**

|                 |                       |                           |
|-----------------|-----------------------|---------------------------|
| состояние семян | сорная примесь, %     | масличная примесь,<br>%   |
| чистое          | до 1,0 включ.         | до 2,0 включ.             |
| средней чистоты | св. 1,0 до 3,0 включ. | св. 2,0 до 12,0<br>включ. |
| сорное          | св. 3,0               | св. 12,0                  |