

## ЖМЫХ СУРЕПНЫЙ

## Технические условия

ГОСТ  
11202—65

Yellow rocket cake. Specifications

ОКП 91 4601

Дата введения 01.01.66

Настоящий стандарт распространяется на сурепный жмых, получаемый при отжиге масла на шнековых прессах из предварительно обработанных семян сурепы, отвечающих по качеству требованиям действующего стандарта.

Сурепный жмых предназначен в качестве сырья для производства комбикормов и кормовых целей.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. По органолептическим показателям сурепный жмых должен соответствовать следующим требованиям:

цвет — темно-серый;

запах — свойственный сурепному жмыху, без постороннего запаха (затхлости, плесени, горелости и т. д.).

1а. Сурепный жмых должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1б. Для выработки сурепного жмыха используются семена сурепицы по ГОСТ 12098, а также семена сурепицы, качество которых должно соответствовать ГОСТ 12098.

1а, 1б. (Введены дополнительно, Изм. № 5).

2. Сурепный жмых должен выпускаться в виде ракушки или дробленым.

Количество мелочи (проход через сито с отверстиями диаметром 1 мм) должно быть не более 5 %.

3. По физико-химическим показателям жмых должен соответствовать нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	6,0—9,0
Массовая доля сырого жира в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	8,0
Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	37,0
Массовая доля золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	1,5
Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на абсолютно сухое и обезжиренное вещество, %, не более	16
Массовая доля изотиоцианатов в пересчете на абсолютно сухое и обезжиренное вещество, %, не более	0,8

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

Продолжение

Наименование показателя	Норма
Массовая доля металлопримеси, %	0,01
частицы размером до 2 мм включ.	Не допускаются
частицы размером более 2 мм и с острыми режущими краями	Не допускаются
Посторонние примеси (камешки, стекло, земля)	Не допускаются
Хлорорганические пестициды, млн <sup>-1</sup> (мг/кг), не более:	
гексахлоран (сумма изомеров)	0,2
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,05
гептахлор (эпоксид гептахлора)	Не допускается
Токсичность	Не допускается

**Примечания:**

1. Величина отдельных частиц металлопримесей определяется в наибольшем линейном измерении.  
 2. Допускается сурепный жмых с массовой долей изотиоцианатов более 0,8 % и до 1,1 % по заключению Главного управления ветеринарии Госагропрома СССР использовать в межхозяйственных, колхозных и совхозных комбикормовых предприятиях системы Госагропрома СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5).**

**4. (Исключен, Изм. № 1).**

5. Содержание нитритов и нитратов в сурепном жмыхе не должно превышать норм, утвержденных Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5).**

**1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

6а. Правила приемки — по ГОСТ 13979.0.

6б. Массовую долю сырого протеина, сырой клетчатки и золы предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже 1 раза в 10 дней.

Хлорорганические пестициды предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже 1 раза в месяц. В каждой партии эти показатели указывают на основании сертификатов на семена.

6а, 6б. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

6в, 6г. **(Исключены, Изм. № 5).**

**II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

6. Метод отбора проб — по ГОСТ 13979.0.

Определение цвета и запаха — по ГОСТ 13979.4.

Определение влаги и летучих веществ — по ГОСТ 13979.1.

Определение сырого жира — по ГОСТ 13496.15.

Определение сырого протеина — по ГОСТ 13496.4\*.

Определение золы — по ГОСТ 13979.6.

Определение металлопримесей — по ГОСТ 13979.5.

Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 68.

Определение сырой клетчатки — по ГОСТ 13496.2.

Определение изотиоцианатов — по ГОСТ 11048, п. 7.1.

Токсичность определяют по методам, утвержденным Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министрством хлебопродуктов СССР.

Содержание нитритов и нитратов определяют по методам, утвержденным Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Минхлебопродуктом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

7. Определение посторонних примесей (камешки, стекло, земля).

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 5).**

7а. Аппаратура

Разборная доска — поднос из дюралюминия с вырезом в одной из стенок.

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51417—99.

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51417—99.76. Проведение испытания

Отобранную среднюю пробу перед измельчением раскладывают тонким слоем не более 0,5 см на разборной доске и внимательно просматривают на присутствие камешков, стекла и земли.

7а, 7б. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

8. Сурепный жмых упаковывают в целые чистые и сухие мешки по ГОСТ 2226 или отпускают без тары (насыпью).

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

9. Транспортная тара и упаковка для жмыха, отправляемого в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

10. **(Исключен, Изм. № 1).**

11. Сурепный жмых транспортируется в крытых железнодорожных вагонах и судах или на автомашинах, закрывающихся брезентами.

12. Высота слоя жмыха при хранении не должна превышать 5 м.

13. Для предотвращения самовозгорания и порчи в пути жмых перед отгрузкой охлаждают:

в зимнее время года до температуры не выше 35 °С;

в летнее время года — до температуры, не превышающей температуру окружающего воздуха более, чем на 5 °С.

12, 13. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

14. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением следующих дополнительных обозначений:

наименования продукта;

номера удостоверения о качестве или номера партии;

даты отгрузки;

обозначения настоящего стандарта.

15. Срок хранения сурепного жмыха — 3 мес.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5).**

### ПРИЛОЖЕНИЕ Справочное

В дополнение к показателям качества, предусмотренным в таблице п. 3 настоящего стандарта, вводится показатель «Общая энергетическая питательность»

Наименование показателя	Норма
Общая энергетическая питательность, к. е.	1,14

Общую энергетическую питательность определяют в соответствии с методическими указаниями по расчету общей питательности кормов (Изд. Минсельхоза СССР, Союзсельхозхимия, ЦИНАО, 1981 г.).

**ПРИЛОЖЕНИЕ. (Введено дополнительно, Изм. № 5).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом по пищевой промышленности при Госплане СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов, мер и измерительных приборов СССР от 13.03.65
3. ВЗАМЕН ОСТ НКПП 385
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 68—74	6
ГОСТ 2226—88	8
ГОСТ 11048—95	6
ГОСТ 12098—76	16
ГОСТ 13496.2—91	6
ГОСТ 13496.4—93	6
ГОСТ 13496.15—97	6
ГОСТ 13979.0—86	6, 6а
ГОСТ 13979.1—68	6
ГОСТ 13979.4—68	6
ГОСТ 13979.5—68	6
ГОСТ 13979.6—69	6
ГОСТ 14192—96	14
ГОСТ 15846—79	9

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, 4, 5, утвержденными в августе 1980 г., ноябре 1981 г., январе 1984 г., апреле 1988 г., июле 1988 г. (ИУС 10—80, 1—82, 5—84, 7—88, 11—88)