

**Изменение № 1 ГОСТ 8990—59 Масло кунжутное (сезамовое)**

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.10.84 № 3678 срок введения установлен**

**с 01.03.85**

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 91 4133.

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на кунжутное (сезамовое) масло, вырабатываемое прессованием предварительно очищенных семян кунжута».

Пункты 1, 2 изложить в новой редакции: «1. Кунжутное (сезамовое) масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

2. В зависимости от качественных показателей кунжутное (сезамовое) масло подразделяют на виды, указанные в табл. 1а.

Т а б л и ц а 1а

Вид масла	Сорт	Код ОКП
Рафинированное	Без сорта	91 4133 3999
Нерафинированное	1-й	91 4133 1299
Нерафинированное	2-й	91 4133 1399
Нерафинированное	Техническое	91 4133 1899

Пункт 4. Таблица 2. Графа «Наименования показателей». Пункты 3—10 изложить в новой редакции: «3. Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более», «4. Массовая доля нежировых примесей (отстоя по массе), %, не более», «5. Мыло (качественная проба)», «6. Йодное число, гJ<sub>2</sub>/100 г», «7. Показатель преломления при 20 °С», «8. Плотность при 20 °С, г/см<sup>3</sup>», «9. Число омыления, мг КОН, не более», «10. Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более».

Пункт 5 изложить в новой редакции: «5. Остаточное количество пестицидов в кунжутном масле, предназначенном для непосредственного употребления в пищу, рафинированном и нерафинированном первого и второго сортов, а также в кунжутном масле, предназначенном для промышленной переработки на пищевые продукты, не должно превышать норм, установленных Министерством здравоохранения СССР для растительных масел соответствующего назначения, утвержденных в установленном порядке.

Примечание. Показатель определяется после введения его в ГОСТ 12095—76».

Стандарт дополнить разделом — 1а:

«1а. Правила приемки

5а. Правила приемки — по ГОСТ 5471—83».

Разделы II, III изложить в новой редакции:

(Продолжение см. стр. 206)

**«II. Методы испытаний**

6. Методы отбора проб — по ГОСТ 5471—83.  
Определение запаха и прозрачности — по ГОСТ 5472—50.  
Определение цветности — по ГОСТ 5477—69.  
Определение кислотного числа — по ГОСТ 5476—80.  
Определение массовой доли влаги и летучих веществ — по ГОСТ 11812—66.  
Определение массовой доли нежировых примесей (отстоя по массе) — по ГОСТ 5481—66.  
Определение мыла (качественная проба) — по ГОСТ 5480—59.  
Определение йодного числа — по ГОСТ 5475—69 (метод Кауфмана).  
Определение показателя преломления — по ГОСТ 5482—59.  
Определение плотности — по ГОСТ 3900—47, разд. 1, с применением ареометров по ГОСТ 18481—81.  
Определение числа омыления — по ГОСТ 5478—64.  
Определение массовой доли неомыляемых веществ — по ГОСТ 5479—64.  
Определение предельно допустимых остаточных количеств пестицидов — по нормативно-технической документации, утвержденной Министерством здравоохранения СССР в установленном порядке.

**III. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение**

7. Кунжутное масло транспортируют в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674—82, принадлежащих грузоотправителям и грузополучателям или находящихся у них в арендном пользовании, автоцистернах по ГОСТ 9218—80 с плотно-закрывающимися люками в стальных бочках по ГОСТ 6247—79 и ГОСТ 13950—76.

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

9. Кунжутное масло, предназначенное для отгрузки в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должно упаковываться по ГОСТ 15846—79.

10. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77. На каждую упаковочную единицу наносят штампом или наклеивают ярлык с обозначением реквизитов, характеризующих продукцию:

наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак, адрес и подчиненность;

наименование, вид и сорт масла;

дату налива;

массу нетто;

обозначение настоящего стандарта.

11. Кунжутное масло транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

12. Кунжутное масло на предприятии-изготовителе до налива в железнодорожные цистерны, автоцистерны и бочки должно храниться в закрытых баках; у потребителя — в закрытых баках и бочках».

Стандарт дополнить разделом — IV:

**«IV. Гарантии изготовителя**

13. Изготовитель гарантирует соответствие кунжутного масла требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения».

(ИУС № 1 1985 г.)