

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

СТАНДАРТ ГИЗ — 1947

<b>С. С. С. Р.</b> <hr/> <b>Народный комиссариат пищевой промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ НКПП 311</b>
	<b>МАСЛО СОЕВОЕ СЫРОЕ</b> <i>(пищевое и техническое)</i>	Взамен ОСТ 4069  <b>Маслобойная промышленность</b>

Настоящий стандарт распространяется на масло соевое, вырабатываемое из бобов сои путем прессования или экстракции. Масло соевое прессовое может применяться для пищевых целей, если оно удовлетворяет требованиям, предъявляемым к маслу первого сорта. Экстракционное соевое масло сырое, т. е. без рафинации, в пищу применяться не должно.

### I. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

Качественные показатели сырья, методы отбора проб и испытания определяются действующим стандартом на бобы сои.

### II. СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Предварительно очищенные соевые бобы перерабатываются:

- а) прессованием,
- б) экстракцией.

Полученное обеими способами масло подвергают фильтрации для освобождения от механических примесей.

### III. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от физических и химических показателей соевое масло делится на два сорта:

- а) первый сорт и
- б) второй сорт

**Примечание.** Масло первого сорта может применяться для пищевых целей только в случае получения его прессовым способом.

<b>Внесен Главрасжир-</b> <b>маслом</b>	<b>Утвержден</b> 10/II 1938 г.	<b>Срок введения</b> 15/II 1938 г.
--	-----------------------------------	---------------------------------------

## IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) По физическим и химическим показателям:

Наименования показателей	Первый сорт	Второй сорт
1. Удельный вес при 20° . . . . .	0,921—0,931	
2. Иодное число . . . . .	120—140	
3. Число омыления . . . . .	186—195	
4. Несмыляемых по весу в % %, не более . . . . .	1,0	
5. Влага и летучие вещества (потеря при нагревании при 100—105°C) в % %, не более . . . . .	0,2	0,3
6. Кислотное число . . . . .	2,0	4,0
7. Отстой по весу в % %, не более . . . . .	0,1	0,2
8. Температура вспышки по Мартенс-Пенскому не ниже . . . . .		240°

б) По органолептическим показателям:

Показатели	Первый сорт	Второй сорт
1. Цвет	От темножелтого до темнобурого	
2. Прозрачность	После отстаивания в течение 24 час. при 20° масло над отстоем должно быть прозрачным	
3. Запах и вкус	Характерные для сырого соевого масла, без постороннего запаха и привкуса	Характерные для сырого соевого масла, без постороннего запаха

## V. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Упаковка

Соевое масло должно перевозиться:

- а) в чистых цистернах,
- б) в чистых железных или проклеенных деревянных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки.

б) Маркировка

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

- а) наименование завода,

<b>Масло соевое сырое</b>	<b>ОСТ НКПП</b>	<b>311</b>
---------------------------	---------------------	------------

- б) вид, род и сорт масла (соевое прессовое пищевое, соевое техническое первого сорта и соевое техническое второго сорта),  
 в) ОСТ 311,  
 г) вес брутто и нетто,  
 д) дата налива.

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

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, влаге, температуре вспышки и 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, изложенных в разд. V стандарта.

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

3. Масло пищевое, не удовлетворяющее по одному какому-либо из показателей технических условий: по запаху, вкусу, кислотному числу или отстою, считается техническим.

## С О Д Е Р Ж А Н И Е

Стр.

ОСТ ВКС 8531 Масла растительные. Методы испытаний . . . . .	3
ОСТ 3669 Масло арахисовое 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

---

Л52213 Стандартгиз Подписано к печ. 9/IX 1947 г. 5 п. л. Тир. 5000 экз.  
Тип. «Московский печатник». Зак. 1485.