

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТ ГИЗ — 1947

С. С. С. Р. Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ — 8502 НКПП — 233
	МАСЛО КУНЖУТНОЕ <i>(сезамовое) перафинированное пищевое</i>	Взамен ОСТ 2849 Пищевкусовая промышленность

Настоящий стандарт распространяется на кунжутное (сезамовое) масло, вырабатываемое из очищенных и обрушенных (освобожденных от плодовых оболочек) семян кунжути путем прессования.

A. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от качественных показателей кунжутное (сезамовое) масло разделяется на 2 сорта: первый и второй сорт.

B. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Физико-химические показатели	Первый сорт	Второй сорт
1. Цветность (цветное число) не более	15	25
2. Прозрачность	При 20°C масло должно быть прозрачным	
3. Запах и вкус	Без постороннего запаха и вкуса и без горечи	
4. Кислотное число не более .	1,0	2,0
5. Отстой	Допускаются едва заметные следы осадка	Не более 1% по объему
6. Влажность в процентах не более	0,2	0,3
7. Удельный вес при 20°C . .	0,916—0,926	
8. Рефракция при 40°C . . .	53—62	
9. Иодное число	103—117	
10. Число омыления	186—193	
11. Неомываемых веществ в процентах не более	1,3	

Внесен Главрасжирмаслом	Утвержден 25/VII 1935 г.	Срок введения 25/VII 1935 г.
------------------------------------	-------------------------------------	---

Масло кунжутное (сезамовое) нерафинированное пищевое	ОСТ НКПП	8502 233
---	---------------------	---------------------

Масло, неудовлетворяющее по одному из показателей первому сорту, переводится во второй сорт, а неудовлетворяющее второму сорту переводится в техническое.

При приемке пищевого масла определяются: цветность, запах, вкус, прозрачность, кислотное число, процент влаги и отстоя.

Определение остальных показателей необязательно и производится только по специальному требованию поставщика или приемщика.

В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Кунжутное (сезамовое) масло должно наливаться и перевозиться в эмалированных чистых, сухих и прочных бочках из дубовой, буковой или осиновой клепки.

б) Пробки бочек должны быть забиты жестью.

в) На бочках на одном из доньев должно быть ясно трафаретом указано:

- а) наименование завода,
- б) вид масла — «кунжутное пищевое»,
- в) сорт,
- г) ОСТ НКПП 8502/233,
- д) вес брутто и нетто,
- е) дата налива,

г) Каждая отправка масла должна сопровождаться качественным удостоверением-сертификатом, выдаваемым государственной инспекцией по качеству, а при отсутствии инспекционного пункта— заводской лабораторией.

Правила отбора образцов, приемки и методы испытаний— см. ОСТ ВКС 8531.

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.