

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Сборник стандартов

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТ ГИЗ — 1947

СССР <hr/> Всесоюзный Комитет по стандартизации при Совете труда и обороны	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <hr/> <i>Издание официальное</i>	ОСТ 3669
	МАСЛО АРАХИДНОЕ <hr/> <i>пищевое нерафинированное</i>	

Настоящий стандарт распространяется на продукт, получаемый путем прессования освобожденных от скорлупы, рубашки и зародышей земляных орехов (*Arachis hypogaea L.*) и предназначаемый для пищевых целей.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

а) В зависимости от способа переработки земляных орехов арахидное масло делится на два вида:

1. Масло холодного прессования, получаемое из целых ядер и из размельченного жмыха от первого прессования.

2. Масло горячего прессования, получаемое от размельченного и пропущенного через жаровню жмыха от второго прессования.

б) В зависимости от качества масло холодного прессования делится на два сорта:

1. 1-й сорт — масло первого прессования, получаемое из целых ядер.

2. 2-й сорт — масло второго прессования, получаемое из размельченного жмыха от первого прессования.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Физико-химические показатели	Масло холодного прессования		Масло горячего прессования
	1-й сорт	2-й сорт	
1. Цвет	Бесцветное		Красновато-коричневый
2. Запах и вкус	Свойственные арахидному маслу холодного прессования, без посторонних запаха и вкуса, а также привкуса горечи		Свойственные арахидному маслу горячего прессования, без постороннего запаха и вкуса, а также горечи
3. Прозрачность	После отстаивания в течение 24 час. при температуре 20°C масло должно быть прозрачным		

Внесен Союзрасмаслом	Утвержден 10/X 1931 г.	Срок введения 10/XI 1931 г.
-------------------------	---------------------------	--------------------------------

Масло арахидное пищевое нерафинированное

ОСТ 3669

Продолжение

Физико-химические показатели	Масло холодного прессования		Масло горячего прессования
	1-й сорт	2-й сорт	
4. Отстой	Не более 1%	по объему	Не более 2% по объему
5. Удельный вес при 20°C	0,911—0,926		0,911—0,926
6. Рефракция при 40°C	52—59		52—59
7. Кислотное число	Не более 1,0 Не более 1,5		Не более 2,25
8. Иодное число	83—105		83—105
9. Число омыления	187—207		187—207

Масло холодного прессования, не удовлетворяющее хотя бы одному из требований 1-го сорта, относится ко 2-му сорту.

Масло холодного прессования 2-го сорта и масло горячего прессования, не удовлетворяющее хотя бы одному из установленных требований, считается вне стандарта и порядок использования его устанавливается органами саннадзора.

Упаковка, маркировка и правила приемки — см. ОСТ 87.

Замена

ОСТ 87 заменен 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.