



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ОЛІЇ КУПАЖОВАНІ

Технічні умови

ДСТУ 4536:2006

Видання офіційне

БЗ № 1–2006/9

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів (УкрНДІОЖ) спільно з Технічним комітетом зі стандартизації «Олії, жири та продукти їх переробки» (ТК 86), асоціація «Укроліяпром»
РОЗРОБНИКИ: **Т. Бевзюк; П. Петік**, канд. техн. наук (керівник розробки); **Д. Семенова; З. Федякіна; Л. Філенко**
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 29 березня 2006 р. № 99
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні усіх технічних умов, вимоги яких нижчі, ніж зазначені у цьому стандарті)

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**
Держспоживстандарт України, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	5
4 Класифікація	5
5 Загальні технічні вимоги	6
6 Вимоги безпеки	10
7 Вимоги охорони довкілля	11
8 Маркування	11
9 Пакування	12
10 Правила транспортування і зберігання	14
11 Методи контролювання	14
12 Правила приймання	15
13 Гарантії виробника	16
Додаток А Холодний тест на визначання вмісту воску і воскоподібних речовин олій купажованих із вмістом соняшникової олії	16
Додаток Б Жирнокислотний склад олій купажованих	17
Додаток В Рекомендоване значення показника «анізидинове число» в оліях купажованих	22
Додаток Г Калорійна та поживна цінність олій купажованих	23
Додаток Д Рекомендований інтервал температур, відповідно до яких встановлюють термін придатності до споживання	23
Додаток Е Рекомендовані рівні вмісту сірки у купажованих оліях із вмістом олій гірчичної та ріпакової	24
Додаток Ж Код ДКПП	24
Додаток И Бібліографія	24

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ОЛІЇ КУПАЖОВАНІ

Технічні умови

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ КУПАЖИРОВАННЫЕ

Технические условия

BLENDED OIL

Specifications

Чинний від 2007-04-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на олії купажовані.

Олії купажовані призначені для реалізації через торговельну мережу для вживання в їжу та використання під час виробництва соусів, майонезів та інших продуктів харчування, застосування у кулінарії.

Вимоги щодо безпеки продукції викладено у розділах 5, 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 2423-94 Олії рослинні. Виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 2575-94 Олії рослинні. Сировина та продукти переробки. Показники якості. Терміни та визначення EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихові позначки

ДСТУ 3147-95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3445-96 (ГОСТ 10674-97) Вагони-цистерни магістральних залізниць колії 1520 мм. Загальні технічні умови

ДСТУ 3665-97 (ГОСТ 30566-98) Порошок перлітовий фільтрувальний. Технічні умови

ДСТУ 4306:2004 Олія пальмова. Загальні технічні умови

ДСТУ 4349:2004 Олії. Методи відбирання проб

ДСТУ 4350:2004 Олії. Методи визначання кислотного числа

ДСТУ 4438:2005 Олеїн пальмовий. Загальні технічні умови

ДСТУ 4455:2005 Жири тваринні і рослинні та олії. Метод визначання температури спалаху

ДСТУ ГОСТ 745-2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 8808:2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 10117.1-2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови

ДСТУ ГОСТ 10117.2-2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Типи, параметри і основні розміри

ДСТУ ГОСТ 15846-2003 Продукція, що постачається до районів Далекої Півночі та прирівняних до них місцевостей. Пакування, маркування, транспортування та зберігання

ДСТУ EN 1528-1-2002 Продукти харчові жиrowі. Визначання пестицидів і поліхлорованих біфенілів (ПХБ). Частина 1. Загальні положення

ДСТУ EN 1672-2-2001 Обладнання для харчової промисловості. Вимоги щодо безпеки і гігієни. Основні положення. Частина 2. Вимоги щодо гігієни

ДСТУ ISO 662:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту вологи та летких речовин

ДСТУ ISO 663-2003 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання вмісту нерозчинних домішок

ДСТУ ISO 3596:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту неомилюваних речовин. Метод із використанням екстрагування діетиловим ефіром

ДСТУ ISO 3960:2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання пероксидного числа

ДСТУ ISO 3961:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання йодного числа

ДСТУ ISO 5508-2004 Жири та олії тваринні й рослинні. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот

ДСТУ ISO 5555-2003 Жири тваринні і рослинні та олії. Відбирання проб

ДСТУ ISO 5558:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання та ідентифікація антиоксидантів. Метод тонкошарової хроматографії

ДСТУ ISO 6885-2002 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання анізидинового числа

ДСТУ ISO 6886-2003 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначання стійкості проти окислення (Прискорена проба на окислюваність)

ДСТУ ISO 8294:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту міді, заліза і нікелю. Метод атомної абсорбції з використанням графітової печі

ДСТУ ISO 12193:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту свинцю методом атомно-абсорбційної спектрометрії з використанням графітової печі

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.012-90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила установлення допустимих викидів шкідливих речовин виробничими підприємствами)

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия (Стрічка сталевая паковальна)

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия (Фляги металеві для молока та молочних продуктів. Технічні умови)

ГОСТ 5471-83 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб (Олії. Правила приймання та методи відбирання проб)

ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности (Олії. Визначання запаху, кольору та прозорості)

ГОСТ 5475-69 Масла растительные. Методы определения йодного числа (Олії. Методи визначання йодного числа)

ГОСТ 5476-80 Масла растительные. Методы определения кислотного числа (Олії. Методи визначання кислотного числа)

ГОСТ 5477-93 Масла растительные. Методы определения цветности (Олії. Методи визначання колірності)

ГОСТ 5479-64 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения неомыляемых веществ (Олії і натуральні жирні кислоти. Методи визначання неомильних речовин)

ГОСТ 5480–59 Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Методы определения мыла (Олії та натуральні жирні кислоти. Методи визначання мила)

ГОСТ 5481–89 Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя (Олії. Методи визначання нежирових домішок та відстою)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5791–81 Масло льняное техническое. Технические условия (Олія лляна. Технічні умови)

ГОСТ 7376–89 Картон гофрированный. Общие технические требования (Картон гофрований. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 7625–86 Бумага этикеточная. Технические условия (Папір для етикеток. Технічні умови)

ГОСТ 7824–80 Масла растительные. Методы определения массовой доли фосфоросодержащих веществ (Олії. Методи визначання масової частки фосфоровмісних речовин)

ГОСТ 7825–96 Масло соевое. Технические условия (Олія соєва. Технічні умови)

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для спожиткової тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9218–86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия (Цистерни для харчових рідин, установлювані на автотранспортні засоби. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия (Азот газоподібний та рідкий. Технічні умови)

ГОСТ 9808–84 Двуокись титана пигментная. Технические условия (Діоксид титану пігментний. Технічні умови)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек (Ящики з деревини та матеріалів із деревини для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства та сірників)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики з деревини та матеріалів із деревини багатообігові для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства)

ГОСТ 11812–66 Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ. (Олії. Методи визначання вологи та летких речовин)

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощані для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну і мийних засобів. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13950–91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия (Бочки сталеві зварні та закатні з гофрами на корпусі. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажу)

ГОСТ 16337–77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия (Поліетилен високого тиску. Технічні умови)

ГОСТ 16338–85 Полиэтилен низкого давления. Технические условия (Поліетилен низького тиску. Технічні умови)

ГОСТ 17133–83 Пластины резиновые для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Технические условия (Пластини гумові для виробів, які контактують із харчовими продуктами. Технічні умови)

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 22477–77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования (Засоби кріплення транспортних пакетів у критих вагонах. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 22702–77 Ящики из гофрированного картона для бутылок с пищевыми жидкостями, поставляемыми для экспорта. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для пляшок з харчовими рідинами, що їх поставляють на експорт. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри й розміри)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 25776–83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку (Продукція штучна та у спожитковій тарі. Пакування групове у термозсідальну плівку)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26381–84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия (Піддони плоскі одноразового використання. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26593–85 Масла растительные. Метод определения перекисного числа (Олії. Метод визначання перекисного числа)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа (Продукти харчові. Метод визначання заліза)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка (Сировина та продукти харчові. Методи визначання цинку)

ГОСТ 30089–93 Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты (Олії. Метод визначання ерукової кислоти)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-адсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30417–96 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е (Олії. Методи визначання масових часток вітамінів А та Е)

ГОСТ 30418–96 Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава (Олії. Метод визначання жирнокислотного складу)

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукти харчові. Методика визначання токсичних елементів атомно-емісійним методом).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни та їх визначення вжиті в цьому стандарті згідно з ДСТУ 2423, ДСТУ 2575.

3.1 купажовані олії

Суміш олій зі збалансованим складом насичених та ненасичених жирних кислот.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Олії купажовані залежно від технології, складу компонентів, показників якості і безпеки поділяють на види, зазначені у таблиці 1.

Таблиця 1 — Класифікація олій купажованих

Види та склад компонентів олій купажованих	Співвідношення компонентів олій купажованих, %
Нерафіновані гідратовані олії купажовані	
Соняшникова, соєва	60:40 80:20
Соняшникова, гірчична	80:20
Соняшникова, ріпакова	70:30
Соняшникова, лляна	85:15
Рафіновані дезодоровані олії купажовані	
Соняшникова, ріпакова, соєва	35:40:25 40:35:25 60:20:20
Соняшникова, соєва	30:70 40:60 60:40
Соняшникова, ріпакова	50:50 70:30
Соняшникова, ріпакова, пальмова	30:40:30 50:30:20 60:20:20
Соняшникова, ріпакова, пальмовий олеїн	30:40:30
Соняшникова, пальмовий олеїн	70:30
Соняшникова, оливкова	80:20
Соєва, кукурудзяна	60:40
Соєва, оливкова	60:40
Соєва, пальмова	75:25 60:40
Соєва, пальмовий олеїн	70:30
<p>Примітка 1. Олії купажовані нерафіновані та рафіновані дезодоровані з вмістом олії соняшникової можуть бути вимороженими. Олії купажовані рафіновані дезодоровані можуть бути вибіленими.</p> <p>Примітка 2. Для безпосереднього вживання в їжу, поставки в торговельну мережу та на підприємства ресторанного господарства призначена олія купажована нерафінована гідратована, до складу якої входять тільки пресові олії — соняшникова, соєва, ріпакова, гірчична та лляна нерафіновані вищого та першого ґатунків.</p>	

Код продукції ДКПП згідно з ДК 016 наведено у додатку Ж.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Олії купажовані повинні відповідати вимогам цього стандарту, і їх виробляють згідно з чинними технологічним регламентом або технологічною інструкцією, затвердженими у встановленому порядку, з додержуванням вимог ДСП 4.4.4.090 [1].

5.1 Характеристика

5.1.1 За органолептичними та фізико-хімічними показниками олії купажовані повинні відповідати вимогам, що зазначені у таблицях 2, 3.

Таблиця 2 — Органолептичні та фізико-хімічні показники

Назва показників	Склад компонентів та характеристика олій купажованих нерафінованих, гідратованих				Метод випробовування
	соняшникової, соєвої	соняшникової, гірчичної	соняшникової, ріпакової	соняшникової, лляної	
Прозорість	Прозора без осаду				ГОСТ 5472
Смак та запах	Притаманий компонентам суміші олій, без стороннього запаху, присмаку та гіркоти				ГОСТ 5472
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	40				ДСТУ ISO 3961 ГОСТ 5477
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж: — під час випуску з підприємства — наприкінці терміну зберігання	2,5 4,0				ДСТУ 4350 ГОСТ 5476
Пероксидне число, ½ О ммоль/кг, не більше ніж: — під час випуску з підприємства — наприкінці терміну зберігання	6,0 10,0				ДСТУ ISO 3960 ГОСТ 26593
Масова частка фосфоровмісних речовин, %, не більше ніж — у перерахунку на стеароолеолецитин	0,40				ГОСТ 7824
Масова частка нежирових домішок, %, не більше ніж	0,05				ДСТУ ISO 663 ГОСТ 5481
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	0,20				ДСТУ ISO 662 ГОСТ 11812
Віск та воскоподібні речовини (в оліях купажованих із вмістом олії соняшникової вимороженої)	не допустимо				Холодний тест (Додаток А)
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	40				ГОСТ 5472
Масова частка ерукової кислоти, до суми жирних кислот (в оліях купажованих із вмістом олії гірчичної, ріпакової), %, не більше ніж	1,5				ГОСТ 30089
Анізидинове число	не нормують*				ДСТУ ISO 6885

* Визначання показника не нормують до 01.01.2008 р.

Примітка 1. Реалізація олій купажованих нерафінованих, гідратованих із легким помутнінням або «сіткою» не є ознакою браку. Під «сіткою» розуміють присутність у прозорій олії окремих дрібних часточок воскоподібних речовин, а під «легким помутнінням» розуміють присутність в олії суцільного фону дрібних часточок воскоподібних речовин, які ледве знижують прозорість олії.

Примітка 2. Показник «ступінь прозорості» визначають на вимогу замовника, якщо є розбіжності під час оцінювання показника «прозорість».

Примітка 3. Віск та воскоподібні речовини можна визначати згідно з чинною нормативною документацією або за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Примітка 4. Пероксидне число можна визначати згідно з чинною нормативною документацією або за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Примітка 5. Рекомендовані рівні вмісту сірки у купажованих оліях із вмістом олій гірчичної, ріпакової наведено у додатку Е.

Таблиця 3 — Органолептичні та фізико-хімічні показники олій кулажованих рафінованих дезодорованих

Назва показників	Склад компонентів та характеристика олій кулажованих рафінованих дезодорованих										Метод випробовування
	соняш- нікової, ріпако- вої, соевої	соняш- нікової, ріпако- вої	соняш- нікової, ріпако- вої, пальмо- вої	соняш- нікової, ріпако- вої, пальмо- вої	соняш- нікової, ріпако- вої, пальмо- вої	соняш- нікової, ріпако- вої, пальмо- вої	соняш- нікової, пальмо- вої	соняш- нікової, пальмо- вої	соняш- нікової, пальмо- вої	соняш- нікової, пальмо- вої	
Прозорість	Прозора без осаду										ГОСТ 5472
Смак та запах	Смак знеособленої олії, без запаху або з приємними ледве специфічними відтінками смаку										ГОСТ 5472
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	12	10	10	10	10	10	10	10	10	12	ГОСТ 5477
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж: — під час випуску з підприємства — наприкінці терміну зберігання	0,25 0,60										ДСТУ 4350 ГОСТ 5476
Пероксидне число, 1/2 O ₂ ммоль/кг, не більше ніж: — під час випуску з підприємства — наприкінці терміну зберігання	3,0 10,0										ДСТУ ISO 3960 ГОСТ 26593
Масова частка фосфоровмісних речовин, %, у перерахунку на стеаролеоліцитин	не допустимо*										ГОСТ 7824
Масова частка нежиривих домішок, %	не допустимо										ДСТУ ISO 663 ГОСТ 5481
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	0,10										ДСТУ ISO 662 ГОСТ 11812
Мило (якісна проба)	не допустимо										ГОСТ 5480

Назва показників	Склад компонентів та характеристика олій кулажованих рафінованих дезодорованих										Метод випробування
	соняш- никової, ріпако- вої, соевої	соняш- никової, ріпако- вої	соняш- никової, ріпако- вої, пальмо- вої	соняш- никової, оливко- вої	соняш- никової, ріпако- пальмо- ого олеїну	соняш- никової, пальмо- ого олеїну	соевої, кукуру- дзяної	соевої, оливко- вої	соевої, пальмо- ого олеїну	соевої, пальмо- вої	
Віск та воскоподібні речовини (в олії кулажованій із вмістом олії соняшникової вимороженої)	не допустимо										Згідно з додатком А
Температура спалаху олії екстракційної, °С, не більше ніж	234										ДСТУ 4455
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	15										ГОСТ 5472
Анідинове число	не нормують**										ДСТУ ISO 6885

* Результат випробувань вмісту фосфоровмісних речовин менший ніж 0,05 % у перерахунку на стеаролеопецитин приймають за відсутність фосфоровмісних речовин.

** Визначання показника не нормують до 01.01.2008 р.

5.1.2 Показник «анізидинове число» визначають для всіх видів олій купажованих. Рекомендоване значення показника «анізидинове число» наведено у додатку В.

5.1.3 Жирнокислотний склад олій купажованих наведено у додатку Б.

5.1.4 Вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів і радіонуклідів в оліях купажованих не повинен перевищувати гранично допустимі концентрації, встановлені в МБВ № 5061 [2], ГН 6.6.1.1-130 [6] і зазначені у таблицях 4, 5 і 6.

Таблиця 4 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів і мікотоксинів у оліях купажованих

Назва токсичного елемента	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи контролювання
Свинець	0,1	ГОСТ 30178; ДСТУ ISO 12193; ГОСТ 26932
Миш'як	0,1	ГОСТ 26930
Кадмій	0,05	ГОСТ 30178; ГОСТ 26933
Ртуть	0,03	ГОСТ 26927
Мідь	0,5	ГОСТ 30178; ДСТУ ISO 8294; ГОСТ 26931
Залізо	5,0	ГОСТ 30178; ДСТУ ISO 8294
Цинк	5,0	ГОСТ 30178; ГОСТ 26934
Афлатоксин В ₁	0,005	МУ 2273 [3], МУ 4082 [4]
Зеараленон	1,0	МР 2964 [5]

Таблиця 5 — Допустимі рівні вмісту пестицидів в оліях купажованих

Назва пестициду	Максимально допустимі рівні, млн ⁻¹ (мг/кг)		Методи контролювання
	Для безпосереднього використання на харчові цілі	Для перероблення на харчові продукти	
ГХЦГ гамма-ізомер (гексахлоран)	0,05	1,0	ДСТУ EN 1528-1
Гептахлор	не допустимо		ДСТУ EN 1528-1
ДДТ	0,1	0,25	ДСТУ EN 1528-1

Примітка 1. Допустимо визначати пестициди за методиками, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Таблиця 6 — Допустимі рівні радіонуклідів

Назва радіонуклідів	Допустимі рівні, Бк/кг	Методи контролювання
Cs-137 (цезій ₁₃₇)	30	МУ 5779 [7]
Sr-90 (стронцій ₉₀)	100	МУ 5778 [8]

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва олій купажованих використовують таку сировину:

— олію соняшникову нерафіновану вищого та першого ґатунків, гідратовану вищого та першого ґатунків, рафіновану недезодоровану, рафіновану дезодоровану згідно з чинною нормативною документацією;

— олію соєву гідратовану першого ґатунку, рафіновану вибілену, рафіновану вибілену дезодоровану згідно з ГОСТ 7825 та згідно з чинною нормативною документацією;

— олію гірчичну нерафіновану вищого та першого ґатунків згідно з ГОСТ 8807 та згідно з чинною нормативною документацією;

— олію лляну нерафіновану першого ґатунку згідно з ГОСТ 5791 та згідно з чинною нормативною документацією;

— олію кукурудзяну рафіновану, рафіновану вибілену дезодоровану згідно з ДСТУ ГОСТ 8808 та згідно з чинною нормативною документацією;

— олію ріпакову рафіновану вибілену та олію ріпакову рафіновану вибілену дезодоровану згідно з чинною нормативною документацією;

— олію оливкову рафіновану дезодоровану згідно з чинною нормативною документацією або за гігієнічним висновком центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— олію пальмову рафіновану дезодоровану згідно з ДСТУ 4306 або за гігієнічним висновком центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— пальмовий олеїн рафінований дезодорований згідно з ДСТУ 4438;

— кислоту лимонну харчову згідно з ГОСТ 908;

— порошок перлітовий фільтрувальний згідно з ДСТУ 3665 та інші фільтрувальні матеріали згідно з чинною нормативною документацією або за гігієнічним висновком центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— азот газоподібний та рідкий згідно з ГОСТ 9293.

5.2.2 Допустимо вводити в олію купажовану антиокислювачі, біологічно активні та смакоароматичні харчові добавки за технологічної необхідності згідно з чинною нормативною документацією або за гігієнічним висновком центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я в рекомендованій кількості.

5.2.3 Термін зберігання для вищезазначеної сировини, що надходить на виробництво олії купажованої, не повинен перевищувати одну третину загального терміну придатності.

5.2.4 Вміст токсичних елементів, пестицидів і мікотоксинів у сировині, яка призначена для промислового перероблення на харчові продукти, повинен відповідати вимогам ДСТУ EN 1528-1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 і МБВ № 5061 [2] та іншої чинної нормативної документації.

5.2.5 Вміст радіонуклідів у сировині для виробництва олій купажованих не повинен перевищувати встановлені допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 та Sr-90 у продуктах харчування і питній воді згідно з ГН 6.6.1.1-130 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування і питній воді» [6].

5.2.6 Кожну партію сировини, що надходить на виробництво, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва олій купажованих дотримуються вимог безпеки, які встановлені «Державними санітарними правилами для підприємств, які виробляють рослинні олії», ДСП 4.4.4.090 [1].

6.2 Під час виробництва олій купажованих дотримуються вимог НПАОП 15.4-1.06 «Правила безпеки для олійно-жирового виробництва» [9] та НПАОП 15.4-1.10 «Правила безпеки у виробництві олій методом пресування та екстракції» [10].

6.3 Технологічне устаткування виробництва та перероблення — згідно з ГОСТ 12.2.003, виробничий процес — згідно з ГОСТ 12.3.002.

6.4 Експлуатують технологічне устаткування та ведення технологічного процесу виробництва олій купажованих відповідно до ДСТУ EN 1672-2, ГОСТ 12.2.003.

6.5 Норми освітлювання згідно з ДБН 13.2.5-28 [11] повинні бути забезпечені за допомогою природного та штучного освітлювання для зорової праці.

6.6 Допустимі рівні звукового тиску на робочих місцях повинні відповідати ГОСТ 12.1.003.

6.7 Метеорологічні параметри повітря виробничих приміщень повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005 та ДСН 3.3.6.042 [12].

6.8 Пожежна безпека виробництва олій купажованих повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.9 Олії купажовані — горючий продукт.

Приміщення для виробництва олій купажованих за вибухопожежною та пожежною небезпекою згідно з ВБН В.1.1-37-200 відносяться до категорії В і відповідають класу вибухонебезпечних зон «П-1» [15].

6.10 Устаткування, яке використовують у процесах виробництва олій купажованих, повинно забезпечувати на робочих місцях допустимі рівні вібрації згідно з ГОСТ 12.1.012.

6.11 Працівники повинні бути забезпечені спецодягом та засобами індивідуального захисту згідно з вимогами НПАОП 15.0-3.09 [14].

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [13].

7.2 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [16] та ДСанПін 2.2.7.029 [23].

7.3 Очищені води повинні відповідати санітарно-гігієнічним і технологічним вимогам СанПин 4630 [18] та СанПин 42-128-4690 [17].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують державною мовою.

8.2 На кожну одиницю спожиткової тари з олією купажованою повинна бути наклеєна художньо оформлена етикетка, для якої використовують папір етикетковий згідно з ГОСТ 7625 або інший матеріал етикетковий згідно з чинною нормативною документацією. На етикетку наносять маркування будь-яким способом, що забезпечує чітке позначення і читання.

Маркування містить таку інформацію:

- назву олії, її вид;
- назву країни-виробника;
- назви та повні адреси і телефони підприємства-виробника та підприємства, що розфасує олію, адреси потужностей (об'єкта);
- масу нетто, г;
- склад олії у порядку переваги складників та співвідношення компонентів, зокрема харчових добавок (у разі їх введення із зазначенням їх переліку);
- калорійність та поживну цінність на 100 г олії, ккал;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату розфасування (число, місяць, рік) та строк придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код продукції EAN згідно з ДСТУ 3146, ДСТУ 3147.

8.3 Додатково допустимо:

- 1) наносити інформацію щодо природного вмісту вітамінів (з обов'язковим підтвердженням його дослідженнями);
- 2) наносити рекламні написи про якість і безпечність олії купажованої (у разі підтвердження дослідженнями);
- 3) оформлювати контретикетками (для пляшок, коробок — додатково кольєретками з рекламними написами на них).

Допустимо наносити додаткову інформацію (факс підприємства тощо).

8.4 Маркування способом тиснення або іншим способом може бути нанесено безпосередньо на пляшку з полімерних матеріалів.

8.5 Дату розфасування олії купажованої дозволено проставляти компостером або штампом на етикетці, тисненням на ковпачку або іншим способом, зокрема маркератором, що забезпечує чітке її позначення і читання.

8.6 На кожну одиницю транспортної тари з олією купажованою треба наносити маркування, що містить:

- назву олії, її вид, склад та співвідношення компонентів у олії;
- назву країни-виробника;
- назву та повну адресу і телефон підприємства-виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;

- масу нетто для нерозфасованої олії (у кілограмах) або кількість одиниць спожиткової тари та масу нетто (у кілограмах) в одиниці транспортної тари для розфасованої олії;
- дату наливу (число, місяць, рік) для фляг та бочок або дату розфасування (число, місяць, рік) для одиниць спожиткової тари;
- строк придатності до споживання або кінцеву дату споживання;
- умови зберігання;
- номер партії або номер пакувальної одиниці;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код ITF-14 згідно з ДСТУ 3146, ДСТУ 3147.

Маркування наносять друкарським способом на етикетку або за допомогою штампа безпосередньо на кожну пакувальну одиницю. Маркування може бути нанесено на паперові, картонні, фанерні, металеві та інші ярлики способом, який забезпечує чітке її позначення та читання.

Маркування ящиків не проводять у разі пакування пляшок з олією купаженою у відкриті ящики або термосідальну плівку. У відкритий ящик вкладають етикетку із маркуванням.

8.7 Транспортне маркування треба виконувати згідно з ГОСТ 14192 із нанесенням маніпуляційних знаків «Бережіть від вологи» та «Бережіть від нагрівання». У разі пакування скляних пляшок додатково треба наносити «Обережно — крихке!».

8.8 У разі постачання олій купажованих на експорт маркування повинно відповідати вимогам зовнішньоторговельних організацій з урахуванням товарної номенклатури зовнішньоекономічної діяльності.

8.9 Додаткову інформацію і маркування у разі постачання на експорт обумовлюють умовами договору або контракту.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Олії купажовані випускають розфасованими і нерозфасованими.

9.2 Олії купажовані, що призначені для постачання в торговельну мережу для безпосереднього вживання в їжу та на підприємства ресторанного господарства, розфасовують у тару зі скла згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2, ГОСТ 5717, у тару з вітчизняних та імпортованих забарвлених або незабарвлених полімерних матеріалів згідно з ГОСТ 16337, ГОСТ 16338, у пакети з ламінованим покриттям та інші пакувальні матеріали згідно з чинною нормативною документацією або згідно з гігієнічним висновком центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, які забезпечують збереження олії в упаковці під час транспортування та зберігання маси нетто від 10 г до 200 г включно і від 250 г до 5000 г включно. У таблиці 7 наведено допустимі відхили від маси нетто олій купажованих фасованих з урахуванням рекомендацій Р50-056 [21] та І 00032744-869 [24].

Таблиця 7 — Допустимі від'ємні відхили олій купажованих розфасованих

Маса нетто олій купажованих розфасованих, г	Допустимі від'ємні відхили, г, %, не більше ніж
від 10,0 г до 200,0 г включ.	мінус 1,0 %
» 250,0 г » 450,0 г »	мінус 3,0 г
» 450,0 г » 750,0 г »	мінус 5,0 г
» 750,0 г » 1000,0 г »	мінус 10,0 г
» 1000,0 г » 2000,0 г »	мінус 20,0 г
» 2000,0 г » 3000,0 г »	мінус 30,0 г
» 3000,0 г » 5000,0 г »	мінус 1,5 %

9.3 Пляшки з полімерних матеріалів з оліями купажованими повинні бути герметично закупорені ковпачками з полімерних матеріалів згідно з ГОСТ 16337 та ГОСТ 16338 та з полімерних матеріалів високого тиску низької густини згідно з чинною нормативною документацією. Забарвленість ковпачків може бути згідно з ГОСТ 9808 або з чинною нормативною документацією.

9.4 Пляшки зі скла з оліями купажованими повинні бути закупорені алюмінієвими ковпачками для укупування пляшок із харчовими рідинами з алюмінієвої фольги згідно з ДСТУ ГОСТ 745 з картонною ущільнювальною прокладкою з полімерним покривом або матеріалів, що дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.5 Пляшки з оліями купажованими формують груповими пакуваннями в прозору термосідальну плівку згідно з ГОСТ 25951, як із використанням картону як прокладки під дінця пляшок, так і без нього, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 7376, ГОСТ 13511, ГОСТ 13516, ГОСТ 22702 або з картону для спожиткової тари згідно з ГОСТ 7933, у дерев'яні багатообігові ящики для пляшок згідно з ГОСТ 11354 і ГОСТ 10131 (№ 18, 26, 27), а також пластмасові багатообігові ящики для пляшок згідно з чинною нормативною документацією. Під час пакування для заклеювання використовують клеєву стрічку або полімерну стрічку з липким шаром згідно з чинною нормативною документацією і ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511.

Пакують скляні пляшки у дротяні багатообігові ящики згідно з нормативною документацією, а також у тару-устаткування згідно з ГОСТ 24831 тільки для місцевої реалізації.

9.6 Скляні пляшки з оліями купажованими пакують у дерев'яні ящики згідно з ГОСТ 13358. Групове пакування здійснюють згідно з вимогами ГОСТ 25776.

За необхідності продукцію, упаковану в термосідальну плівку, формують у пакети на плоских піддонах згідно з ГОСТ 9078 або ГОСТ 26381. Для скріплення пакувань у пакет застосовують поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, сталеву стрічку згідно з ГОСТ 3560, поліпропіленову стрічку згідно з чинною нормативною документацією.

Пакетування на піддонах здійснюють згідно з вимогами ГОСТ 24597, ГОСТ 22477 і ГОСТ 23285.

Під час формування транспортних пакетів за допомогою термосідальної плівки не дозволено її зварювання з плівкою групового пакування.

9.7 Дозволено застосовувати інші види тари для пакування фасованих олій купажованих, які забезпечать збереження якості продукції і убезпечять її під час транспортування та зберігання.

9.8 Маса нетто одиниці транспортної тари повинна бути не більша ніж 15 кг згідно з рекомендаціями Р 50-056 [21].

9.9 Олії купажовані фасують безпосередньо після їх виробництва. Якщо олії купажовані певний час зберігають у закритій місткості перед фасуванням, їх додатково контролюють за показниками, що характеризують глибину процесів окислення (кислотне число, пероксидне число, анізидинове число) згідно з ДСТУ ISO 3960, ДСТУ ISO 6885, ДСТУ ISO 6886, ГОСТ 5476.

9.10 Нерозфасовані олії купажовані наливають в алюмінієві фляги згідно з ГОСТ 5037 з ущільнювальними жиростійкими гумовими кільцями згідно з ГОСТ 17133, бочки сталеві нецинковані для харчових продуктів згідно з ГОСТ 13950 та інші матеріали, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

9.11 За узгодженням із замовником олії купажовані наливають в іншу тару, яка гарантує якість і безпеку та збереження її під час транспортування та зберігання.

9.12 Олії купажовані розливають за видами.

9.13 Тара, яку використовують для наливання олій купажованих, повинна бути чиста, суха, без сторонніх запахів і забезпечувати збереження цілісності та якості продукту під час транспортування та зберігання.

9.14 Місткості, використовувані для наливання олій купажованих нерафінованих та рафінованих дезодорованих, повинні бути ретельно очищені, пропарені, вимиті та висушені.

9.15 Олії купажовані для районів зі специфічними кліматичними умовами пакують згідно з ДСТУ ГОСТ 15846.

9.16 Допустимо використовувати інші види тари, пакування і матеріалів як вітчизняного, так і імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони

здоров'я, які відповідають вимогам чинної нормативної документації і забезпечують збереження якості продукції та убезпечують її під час транспортування і зберігання.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Олію купажовану транспортують у призначених для перевезення олій залізничних цистернах із нижнім зливом згідно з ДСТУ 3445 (ГОСТ 10674), що мають трафарети і написи «Олія» відповідно до чинних правил перевезення вантажів.

10.2 Олію купажовану транспортують в автоцистернах зі щільно закритими люками згідно з ГОСТ 9218 та в інших критих транспортних засобах відповідно до правил перевезень вантажів, чинних на відповідному виді транспорту.

10.3 Під час транспортування відкритим автотранспортом бочки, фляги та ящики з розфасованою олією купажованою повинні бути захищені від атмосферних опадів та сонячного проміння.

10.4 Транспортування розфасованої олії у відкритих ящиках повинно бути узгоджено із замовником.

10.5 Залізничні цистерни та автоцистерни повинні відповідати вимогам, що встановлені для перевезень харчових продуктів. У разі використання залізничних цистерн і автоцистерн для транспортування та тимчасового зберігання олії купажованої нерафінованої, гідратованої, рафінованої дезодорованої вони повинні бути ретельно вичищені, пропарені, вимиті та висушені.

10.6 Транспортування бочок, фляг, а також ящиків із розфасованими оліями купажованими транспортними пакетами проводять відповідно до вимог ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

10.7 Олії купажовані до наливу в залізничні цистерни і автоцистерни, фляги та бочки або до розфасування в спожиткову тару зберігають у закритих місткостях відповідно до інструкції виробника.

10.8 Олії купажовані в спожитковій тарі, у флягах та бочках зберігають у закритих приміщеннях.

10.9 Олії купажовані в тарі з вітчизняних та імпортих забарвлених або незабарвлених полімерних матеріалів, скла та пакетах з ламінованим покривом зберігають у закритих затемнених приміщеннях у рекомендованому інтервалі температур залежно від виду за температури від плюс 10 °C до плюс 25 °C та вологості не вище ніж 85 %.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби згідно з ДСТУ ISO 5555, ГОСТ 5471, ДСТУ 4349.

11.2 Визначають смак, прозорість і запах органолептично згідно з ГОСТ 5472.

11.3 Визначають колірне число згідно з ГОСТ 5477, ДСТУ ISO 3961 та чинною нормативною документацією.

11.4 Визначають кислотне число згідно з ДСТУ 4350.

11.5 Визначають пероксидне число згідно з ДСТУ ISO 3960, ГОСТ 26593 та згідно з чинною нормативною документацією.

11.6 Визначають масову частку фосфоровмісних речовин згідно з ГОСТ 7824.

11.7 Визначають масову частку нежирових домішок згідно з ДСТУ ISO 663, ГОСТ 5481.

11.8 Визначають масову частку вологи та летких речовин згідно з ГОСТ 11812, ДСТУ ISO 662.

11.9 Визначають вміст воску та воскоподібних речовин згідно з додатком А та з чинною нормативною документацією.

11.10 Визначають мило згідно з ГОСТ 5480.

11.11 Визначають температуру спалаху олії екстракційної згідно з ДСТУ 4455 та чинною нормативною документацією.

11.12 Визначають ступінь прозорості згідно з ГОСТ 5472.

11.13 Визначають анізидинове число згідно з ДСТУ ISO 6885.

11.14 Готують проби для визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929.

11.15 Визначають токсичні елементи так: свинцю — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 12193, кадмію — згідно з ГОСТ 30178, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 8294, цинку — згідно з ГОСТ 30178, заліза — згідно з ГОСТ 26928, ДСТУ ISO 8294.

11.16 Визначають мікотоксини згідно з МУ 4082 [4], МУ 2273 [3], МР 2964 [5].

11.17 Визначають залишковий вміст пестицидів згідно з ДСТУ EN 1528-1 та ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000 [19].

11.18 Визначають сумарний вміст радіонуклідів відповідно до ГН 6.6.1.1-130 [6], МУ 5778 [8], МУ 5779 [7] за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

11.19 Визначають йодне число згідно з ГОСТ 5475, ДСТУ ISO 3961.

11.20 Визначають масову частку неомильних речовин згідно з ГОСТ 5479, ДСТУ ISO 3596.

11.21 Визначають жирнокислотний склад згідно з ГОСТ 30418, ДСТУ ISO 5508, антиоксидантів — згідно з ДСТУ ISO 5558.

11.22 Визначають масову частку антиокислювачів, біологічно активних та смакоароматичних харчових добавок, у разі їх використання, за методами, затвердженими у встановленому порядку, масових часток вітамінів А і Е — згідно з ГОСТ 30417.

11.23 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять випробовування з подвійної вибірки. Результати поширюють на всю партію. У разі отримання незадовільних результатів партію бракують повністю.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Приймають олії купажовані партіями. Партія — кількість олії купажованої з однаковими фізико-хімічними показниками згідно з видом, яка призначена до відвантаження і оформлена одним документом, що засвідчує її якість і безпеку.

12.2 Приймають продукцію згідно з ДСТУ ISO 5555, ДСТУ 4349, ГОСТ 5471.

12.3 Контролюють залишковий вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів згідно з ДСТУ EN 1528-1, МР 4.4.4-108 [18] та ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000 [19].

12.4 Радіологічні показники контролюють відповідно до вимог ГН 6.6.1.1-130 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування і питній воді» [6]». Контролюють вміст радіонуклідів згідно з МУ 5778 [8] та МУ 5779 [7].

12.5 Вміст антиокислювачів, біологічно активних та смакоароматичних харчових добавок, у разі їх використання, визначають з періодичністю один раз на 10 днів за методами, затвердженими у встановленому порядку, анізидинового числа — один раз на 90 днів.

12.6 Періодичність контролю за показниками якості олій купажованих: смак, запах, прозорість, кислотне число, пероксидне число, анізидинове число, масова частка фосфоровмісних речовин, вологи та летких речовин, колірне число, масова частка нежирових домішок, мило (якісна проба), холодний тест на віск і воскоподібні речовини визначає виробник згідно з чинним технологічним виробничим регламентом.

12.7 Показник «жирнокислотний склад» підприємство-виробник визначає згідно з додатком Б періодично на вимогу замовника.

12.8 Контролюють масу нетто у кожній партії згідно з МУ 18 України 24.021 [26] або іншою чинною нормативною документацією.

12.9 У разі відвантаження олій купажованих на експорт підприємство-виробник супроводжує вантаж документом, що підтверджує якість і безпеку згідно з вимогами, що встановлені для зовнішньоекономічної діяльності.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості і безпеки олій купажованих вимогам цього стандарту за умови дотримання вимог транспортування і зберігання.

13.2 Строк придатності до споживання розфасованих і нерозфасованих олій купажованих, який є більшим за гарантійний строк зберігання, визначає виробник залежно від технології виробництва на підставі досліджень і відповідно до чинних методик, затверджених у встановленому порядку, та має бути погодженим центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

13.3 Гарантійний строк зберігання олій купажованих залежно від виду в рекомендованому інтервалі температур зазначено у таблиці 8.

Таблиця 8 — Гарантійний строк зберігання олій купажованих

Назва видів олій купажованих	Гарантійний строк зберігання	
	олій купажованих розфасованих	олій купажованих нерозфасованих
Нерафіновані, гідратовані олії купажовані		
соняшникова, соєва	4 міс.	3 міс.
соняшникова, гірчична	4 міс.	3 міс.
соняшникова, ріпакова	4 міс.	3 міс.
соняшникова, лляна	4 міс.	3 міс.
Рафіновані дезодоровані олії купажовані		
соняшникова, ріпакова, соєва	6 міс.	1 міс.
соняшникова, соєва	6 міс.	1 міс.
соняшникова, ріпакова	6 міс.	1 міс.
соняшникова, ріпакова, пальмова	6 міс.	1 міс.
соняшникова, ріпакова, пальмовий олеїн	6 міс.	1 міс.
соняшникова, пальмовий олеїн	4 міс.	1 міс.
соєва, кукурудзяна	6 міс.	1 міс.
соєва, оливкова	6 міс.	1 міс.
соєва, пальмова	2 міс.	1 міс.
соєва, пальмовий олеїн	4 міс.	1 міс.

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

ХОЛОДНИЙ ТЕСТ НА ВИЗНАЧАННЯ ВМІСТУ ВОСКУ І ВОСКОПОДІБНИХ РЕЧОВИН ОЛІЙ КУПАЖОВАНИХ ІЗ ВМІСТОМ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

Для визначання відповідності олій купажованих за вмістом воску та воскоподібних речовин потрібно виконати певний холодний тест.

А.1 Суть методу

Метод визначання вмісту воску і воскоподібних речовин базується на здатності їх випадати в осад з олії купажованої з вмістом соняшnikової олії за низьких плюсових температур.

А 2 Випробування

Дві проби олії купажованої з вмістом соняшникової олії зберігають у закритій або відкритій пляшці або колбі з прозорого скла місткістю від 200 см³ до 250 см³: одну — протягом 24 год за температури 4 °С, другу — протягом 72 год за кімнатної температури від 18 °С до 20 °С.

А 3 Результати випробування

Віск і воскоподібні речовини вважають відсутніми, якщо після закінчення заданого часу візуально не спостерігають завислі кристали воску.

ДОДАТОК Б
(довідковий)**ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ОЛІЙ КУПАЖОВАНИХ**

Таблиця Б.1 — Жирнокислотний склад олій купажованих

Вид олії купажованої	Співвідношення компонентів	Умовна позначка кислоти, число атомів вуглецю	Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти, %
Нерафіновані, гідратовані олії купажовані				
соняшникова, соєва	80:20	С _{16:0} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{22:0}	пальмітинова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова бегенова	4,0—11,0 1,0—10,0 15,0—34,0 48,0—73,0 до 2,2 до 1,2 до 1,2
соняшникова, соєва	60:40	С _{16:0} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{22:0}	пальмітинова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова бегенова	5,8—12,1 1,7—7,2 16,8—31,5 46,8—69,7 2,8—7,7 до 0,5 до 0,5
соняшникова, гірчична	80:20	С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{20:1} С _{22:0} С _{22:1} С _{22:2}	пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова докозенова	3,0—8,6 сліди 1—8,3 20,0—37,0 46,0—66,3 до 2,4 до 1,2 до 0,8 до 1,2 до 1,5 сліди
соняшникова, ріпакова	70:30	С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2}	міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева	сліди 3,0—8,8 сліди 1,0—7,8 11,0—45,0 40,0—58,5

Продовження таблиці Б.1

Вид олії купажованої	Співвідношення компонентів	Умовна позначка кислоти, число атомів вуглецю	Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти, %
		С _{18:3} С _{20:0} С _{20:1} С _{22:0} С _{22:1} С _{24:0} С _{24:1}	ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцеринова нервонова	1,8—4,2 до 1,4 до 1,3 до 1,2 до 1,5 сліди сліди
соняшникова, лляна	85:15	С _{16:0} С _{18:0} С _{20:0} С _{22:0} С _{24:0} С _{16:1} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3}	пальмітинова стеаринова арахінова бегенова лігноцеринова пальмітоолеїнова олеїнова лінолева ліноленова	до 6,0 до 4,0 до 0,5 до 0,5 сліди сліди 27,1—28,0 54,4 7,8
Рафіновані дезодоровані олії купажовані				
соняшникова, ріпакова, соєва	35:40:25	С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{20:1} С _{22:0} С _{22:1} С _{24:0}	лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцеринова	до 0,2 до 0,4 3,0—12,4 до 2 1,0—6,8 11,7—37,6 31,8—57,0 1,4—7,6 до 3,0 3,2—6 до 1,7 до 1,5 до 0,8
соняшникова, ріпакова, соєва	40:35:25	С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{20:1} С _{22:0} С _{22:1} С _{24:0}	лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцеринова	сліди до 0,4 3,0—12,2 до 1,7 1—7 12,1—37,1 33—58,0 1,4—7,0 до 2,5 до 5,3 до 1,6 до 1,5 до 0,7
соняшникова, ріпакова, соєва	60:20:20	С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1}	лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова	сліди сліди 4,0—10,8 сліди

Продовження таблиці Б.1

Вид олії купажованої	Співвідношення компонентів	Умовна позначка кислоти, число атомів вуглецю	Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти, %
		С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{20:1} С _{22:0} С _{22:1} С _{24:0}	стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцерінова	1,2—8,7 21,0—43,5 45,4—69,0 1,2—2,8 до 1,2 до 0,9 до 1,0 до 1,0 сліди
соняшникова, соєва	30:70	С _{16:0} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{22:0}	пальмітинова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова бегенова	5,8—12,1 1,7—7,2 16,8—31,5 46,8—69,7 2,8—7,7 до 0,5 до 0,5
соняшникова, соєва	40:60	С _{16:0} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{22:0}	пальмітинова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова бегенова	5,4—11,8 1,6—7,6 16,4—32 46,4—68,6 2,4—6,6 до 0,6 до 0,6
соняшникова, соєва	60:40	С _{16:0} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{22:0}	пальмітинова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова бегенова	4,6—11,2 1,4—8,4 15,6—33,0 45,6—66,4 1,6—4,4 до 0,9 до 0,9
соняшникова, ріпакова	50:50	С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{20:1} С _{22:0} С _{22:1} С _{24:0}	лауринова міристинова пальмітинова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцерінова	до 0,2 до 0,5 1,7—12,0 0,7—7,2 9,8—40,0 27,5—52,3 0,5—6,0 0,7—3,5 4—7,5 до 1,5 до 1,5 до 1
соняшникова, ріпакова	70:30	С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2}	лауринова міристинова пальмітинова стеаринова олеїнова лінолева	до 0,1 до 0,3 2,2—11,2 0,8—8,3 11,5—38 34,1—56,2

Продовження таблиці Б.1

Вид олії купажованої	Співвідношення компонентів	Умовна позначка кислоти, число атомів вуглецю	Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти, %
		<p>C_{18:3} C_{20:0} C_{20:1} C_{22:0} C_{22:1} C_{24:0}</p>	<p>ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцерінова</p>	<p>0,3—3,6 до 2,7 2,4—4,5 до 1,5 до 1,5 до 0,6</p>
соняшникова, ріпакова, пальмова	30:40:30	<p>C₈ C₁₀ C_{12:0} C_{14:0} C_{16:0} C_{16:1} C_{18:0} C_{18:1} C_{18:2} C_{18:3} C_{20:0} C_{20:1} C_{22:0} C_{22:1} C_{24:0}</p>	<p>каприлова капринова лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцерінова</p>	<p>до 1,3 сліди сліди до 1,8 12—2,7 до 2,5 0,9—6,7 17,5—41,2 19,1—41 до 4,9 до 2,7 3,2—6 до 1,7 до 1,5 до 0,8</p>
соняшникова, ріпакова, пальмова	50:30:20	<p>C₈ C₁₀ C_{12:0} C_{14:0} C_{16:0} C_{16:1} C_{18:0} C_{18:1} C_{18:2} C_{18:3} C_{20:0} C_{20:1} C_{22:0} C_{22:1} C_{24:0}</p>	<p>каприлова капринова лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцерінова</p>	<p>до 0,9 сліди сліди до 1,2 9,5—18,6 до 1,8 0,9—7,6 16—39,5 26,3—47,4 до 4,9 до 2,4 2,4—4,5 до 0,9 до 1,5 до 0,6</p>
соняшникова, ріпакова, пальмова	60:20:20	<p>C₈ C₁₀ C_{12:0} C_{14:0} C_{16:0} C_{16:1} C_{18:0} C_{18:1} C_{18:2} C_{18:3} C_{20:0} C_{20:1} C_{22:0} C_{22:1} C_{24:0}</p>	<p>каприлова капринова лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова бегенова ерукова лігноцерінова</p>	<p>до 0,9 сліди сліди до 1,1 9,7—18,2 до 1,3 0,9—8,2 16,9—38,5 29,6—49,3 до 2,5 до 2 1,6—3 до 1,5 до 1,5 сліди</p>

Продовження таблиці Б.1

Вид олії купажованої	Співвідношення компонентів	Умовна позначка кислоти, число атомів вуглецю	Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти, %
соняшникова, оливкова	80:20	С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{20:1}	міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова гондоїнова	до 0,5 3,8—12 до 0,4 1—9,3 22—44,2 35,9—54 сліди сліди сліди
соняшникова, ріпакова, пальмовий олеїн	30:40:30	С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{22:1}	лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова ерукова	сліди до 0,8 12,5—21,5 до 2,1 1,6—6,2 18,4—45 20,7—39,5 до 5 до 1,5
соняшникова, пальмовий олеїн	70:30	С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3} С _{20:0} С _{22:0}	лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова арахінова бегенова	сліди сліди 13,5—19,9 сліди 1,2—2,2 21,7—37,7 33,9—47,2 до 0,2 до 1,2 до 1,1
пальмова, соєва	25:75	С ₈ С ₁₀ С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3}	каприлова капринова лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова	до 1,0 сліди сліди до 1,1 15,0—21,5 до 1,1 1,5—6,4 32,0—40,0 15,8—31,8 до 2,9
пальмова, соєва	40:60	С ₈ С ₁₀ С _{12:0} С _{14:0} С _{16:0} С _{16:1} С _{18:0} С _{18:1} С _{18:2} С _{18:3}	каприлова капринова лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова	до 1,7 сліди сліди до 1,8 19,8—26,5 до 0,9 1,6—6,3 29,2—37,8 22,2—40 1,7—4,5

Кінець таблиці Б.1

Вид олії купажованої	Співвідношення компонентів	Умовна позначка кислоти, число атомів вуглецю	Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти, %
соєва, пальмовий олеїн	70:30	C _{12:0} C _{14:0} C _{16:0} C _{16:1} C _{18:0} C _{18:1} C _{18:2} C _{18:3}	лауринова міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова	до 0,1 до 0,4 16,4—24,3 до 0,1 2,5—5,7 24,5—34,2 36,7—55 2,8—7,9
соєва, кукурудзяна	60:40	C _{14:0} C _{16:0} C _{16:1} C _{18:0} C _{18:1} C _{18:2} C _{18:3}	міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова	до 1 6,1—15,3 до 1,2 3,7—6,0 20—37,6 48—66,2 2,6—6,9
соєва, оливкова	60:40	C _{14:0} C _{16:0} C _{16:1} C _{18:0} C _{18:1} C _{18:2} C _{18:3}	міристинова пальмітинова пальмітоолеїнова стеаринова олеїнова лінолева ліноленова	до 1,0 8,1—15,8 0,4—0,9 2,3—7,8 32,4—50,4 30,—52,6 2,5—7,0
Примітка 1. Жирнокислотний склад олій купажованих визначають методом газорідинної хроматографії.				

ДОДАТОК В
(довідковий)

**РЕКОМЕНДОВАНЕ ЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКА
«АНІЗИДИНОВЕ ЧИСЛО» В ОЛІЯХ КУПАЖОВАНИХ**

Таблиця В.1 — Рекомендоване значення показника «анізидинове число» в оліях купажованих

Назва показника	Рекомендоване значення FEDIOL (Федерація, що представляє індустрію олій та жирів у Європейському Союзі), умов. одиниць, не більше ніж	Метод визначання
Анізидинове число	5	ДСТУ ISO 6885

ДОДАТОК Г
(довідковий)**КАЛОРІЙНА ТА ПОЖИВНА ЦІННІСТЬ
ОЛІЙ КУПАЖОВАНИХ****Таблиця Г.1** — Калорійна та поживна цінність олій купажованих

Олії купажовані	Поживна цінність (на 100 г продукту)	Калорійна цінність 100 г продукту
Нерафіновані, гідратовані	99,80	898 ккал
Рафіновані дезодоровані	99,90	899 ккал
Примітка 1. Поживну цінність визначають залежно від вмісту в оліях купажованих вологи та летких речовин.		

ДОДАТОК Д
(довідковий)**РЕКОМЕНДОВАНИЙ ІНТЕРВАЛ ТЕМПЕРАТУР,
ВІДПОВІДНО ДО ЯКИХ ВСТАНОВЛЮЮТЬ
ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ДО СПОЖИВАННЯ****Таблиця Д.1** — Рекомендовані інтервали температур, відповідно до яких встановлюють термін придатності до споживання

Види та склад компонентів олій купажованих	Інтервал температур, °С
Олії купажовані нерафіновані, гідратовані	
соняшникова, соєва	від плюс 10° до плюс 30° включ.
соняшникова, гірчична	
соняшникова, лляна	
Олії купажовані рафіновані дезодоровані	
соняшникова, ріпакова, соєва	від плюс 10° до 30° включ.
соняшникова, соєва	
соняшникова, ріпакова	
соняшникова, ріпакова, пальмова	від плюс 20° до 30° включ.
пальмова, соєва	
соняшникова, оливкова	від плюс 10° до 30° включ.
соняшникова, ріпакова, пальмовий олеїн	від плюс 20° до 30° включ.
соняшникова, пальмовий олеїн	
соєва, пальмовий олеїн	
соєва, кукурудзяна	від плюс 10° до 30° включ.
соєва, оливкова	
Примітка 1. Інтервал температури визначає виробник на підставі дослідження і відповідно до чинних методик, затверджених у встановленому порядку.	

ДОДАТОК Е
(довідковий)**РЕКОМЕНДОВАНІ РІВНІ ВМІСТУ СІРКИ
У КУПАЖОВАНИХ ОЛІЯХ ІЗ ВМІСТОМ ОЛІЙ ГІРЧИЧНОЇ
ТА РІПАКОВОЇ****Таблиця Е.1** — Рекомендовані рівні вмісту сірки у купажованих оліях із вмістом олій гірчичної та ріпакової

Види та склад компонентів олій купажованих	Норма, млн ⁻¹ (мг/кг), не більше ніж
Олії купажовані нерафіновані, гідратовані	
соняшникова, гірчична	5
Олії купажовані рафіновані дезодоровані	
соняшникова, ріпакова, соєва	3
соняшникова, ріпакова	3
соняшникова, ріпакова, пальмова	3
соняшникова, ріпакова, пальмовий олеїн	3

ДОДАТОК Ж
(довідковий)**КОД ДКПП****Таблиця Ж.1** — Код ДКПП згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Олії купажовані нерафіновані	15.42.12
Олії купажовані рафіновані	15.42.11

ДОДАТОК И
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 ДСП 4.4.4.090–2002 Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії, затверджені МОЗ України постановою № 21 від 31.05.2002

2 МБТ и СН 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89

3 МУ 2273–80 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксина в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлатоксину у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80

4 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации, определению афлатоксина в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації, визначання афлатоксину у харчовій сировині і харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86

5 МР 2964–84 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту зеараленону в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 23.01.84

6 ГН 6.6.1.1-130 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування і питній воді, затверджені МОЗ України 03.05.2006 р. № 256

7 МУ 5779–91 Цезій-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання в харчових продуктах), затверджено МОЗ СРСР від 04.01.91

8 МУ 5778–91 Стронцій-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах), затверджено МОЗ СРСР від 04.01.91

9 НПАОП 15.4-1.06–97 Правила безпеки для олійно-жирового виробництва, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці України № 99 від 22.04.97

10 НПАОП 15.4-1.10–92 Правила безпеки у виробництві олій методом пресування та екстракції, затверджені Держгіртехнаглядом України 25.11.92

11 ДБН 13.2.5-28–2006 Природне і штучне освітлення, затверджені Мінбудом України 15.05.06 р. № 168

12 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Державного санітарного лікаря України від 1.12.99 р. № 42

13 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць від забруднення хімічними і біологічними речовинами, затверджені МОЗ України від 09.07.97 № 201

14 ДНАОП 15.0-3.09–98 Типові галузеві норми безплатної видачі працівникам спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту в харчовій промисловості, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 10.06.98 за № 115

15 ВБН В.1.1-37-200–2004 Відомчі будівельні норми України. Перелік приміщень і будівель підприємств олійно-жирової промисловості з визначенням їх категорій і класів вибухопожежонебезпечних зон, затверджені заступником міністра аграрної політики України від 23.12.2004

16 СанПин 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы по охране почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами (Санітарні правила та норми з охорони ґрунту від забруднення побутовими та виробничими відходами), затверджені МОЗ СРСР 05.08.1988 № 4690

17 СанПин 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 21.07.1988 № 4630, чинні від 01.01.1989

18 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджено МОЗ України 02.07.2004 № 329

19 ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені Головним державним санітарним лікарем України від 20.09.2001 р. № 137

20 СанПин 42-123-4089–85 Предельно-допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Гранично допустимі концентрації важких металів і миш'яку (арсену) у харчовій сировині)

21 Р50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості. Наказ Держст. України № 300 від 18.07.1996

22 ПМУ 17–2000 Інструкція про порядок здійснення державного метрологічного нагляду за кількістю фасованого товару в упаковках. Наказ Держст. України № 314 від 17.05.2000

23 ДСанПін 2.2.7.029–99 Гігієнічні вимоги щодо поводження з промисловими відходами та визначення їх класу небезпеки для здоров'я населення

24 І 00032744-869–2003 Інструкція «Про порядок і метод визначання маси олії в пакувальній одиниці», затверджена Державним департаментом продовольства 04.02.03

25 МУ № 1875 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах (Методичні вказівки щодо визначання хлорорганічних пестицидів у рослинних оліях та тваринних жирах) від 5.06.78

26 МУ 18 України 24.021–94 Порядок и метод определения массы нетто масла растительного фасованного (Порядок та метод визначання маси нетто олії розфасованої)

27 ГСТУ 46.072:2003 Олія ріпакова. Технічні умови.

Код УКНД 67.200.10

Ключові слова: вимоги безпеки; жирнокислотний склад; зберігання та приймання; маркування; методи контролювання; олії купажовані; органолептичні, фізико-хімічні показники; пакування; строк зберігання; термін придатності до споживання; транспортування.

Редактор **М. Клименко**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **І. Копацька**
Верстальник **І. Барков**

Підписано до друку 10.10.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 3,25. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115
Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647