ИСЛАМСКАЯ РЕСПУБЛИКА ИРАН

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана

ISIRI № 2392

2002



Растительные жиры и масла - Соевое масло - Спецификация и методы испытаний

Первая редакция

**Знакомство с иранской национальной организацией по стандартизации**

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана в соответствии со статьей закона, вносящей изменения в Регламенты, является единственной организацией Ирана, которая имеет право официально устанавливать и применять стандарты к продукции.

Проекты национальных стандартов отправляются в соответствующие органы и после получения замечаний членов комиссий и предложений, он будет опубликован в качестве национального стандарта.

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана является одним из главных членов Международной организации стандартов (ISO)1, Международной комиссии по электронике (IEC)2, Международной организации по законодательной метрологии (OIML)3, и работает как единственный4 контактный орган с Комиссией Кодекса Алиментариус (CAC)5.

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана действует в соответствии с законом защиты потребителей.

Институт стандартов Ирана соответственно в процессе выполнения своих обязанностей использует новейшие научные и технологические методы стандартизации и при этом рассматривает общие условия и конкретные требования страны.

Реализация национальных стандартов в интересах населения и экономики повышает объём экспорта и продаж на внутреннем рынке, а также гарантирует безопасность и здоровье для потребителей, и экономит время и затраты потребителей, и тем самым увеличивает национальный доход и общее благосостояние и уменьшает расходы в стране.

1- International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legale)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

**-Комиссия по стандартизации:**

…

…

…

**-Предисловие:**

Кодификация и публикация стандарта “ Растительные жиры и масла - Соевое масло - Спецификация и методы испытаний” впервые были осуществлены в 1980 году.

По получению предложении и с согласия соответствующей комиссии, в первый раз стандарт был рассмотрен и опубликован на 269-ой сессии Национального комитета по стандартизации пищевой и сельскохозяйственной продукции 07.03.2000 и в настоящее время стандарт номер 2392 является Иранским национальным стандартом.

Иранские стандарты кодифицируются на основе стандарта номер 5 (Иранские национальные стандарты - методы кодификации). Для обеспечения согласованности с международными событиями, при необходимости, стандарты пересматриваются, следовательно, всегда используется последняя версия стандарта.

**Ссылки и литературы**

1- Codex Alimentarius commission 1998 – Standard For Named Vegetable oils

2- Firestone – David, 1999 Physical and Chemical characteristics of oils, fats, and waxes, by Aocs Press

Растительные жиры и масла - Соевое масло - Спецификация и методы испытаний

**1-Цель**

Целью этого стандарта является определение физических, химических, микробиологических характеристик, отбор проб, методы упаковки и маркировки соевого масла который прошло все этапы рафинирование (нейтрализации, обесцвечивание ( и используется для употребление в пищу.

**2-Область применения**

Этот стандарт, применяется для соевого масла, используемого для употребления для человека в птицу в двух видах: Обычное соевое масло (масло холодного отжима) и Соевое масло полу гидрогенизированное.

Обычное соевое масло используется для домашнего потребления, кроме жарки, и для промышленного потребления для различных соусов майонеза, консервов, также мясных продуктов и маргарина.

Соевое масло полу гидрогенизированные используется для домашнего потребления и в том числе для жарки, но для промышленного потребления для жарки не используется(1).

**3-Список необходимой литературы**

Следующие нормативные документы содержат положения, на которые присутствуют ссылки в тексте настоящего стандарта. В случаи ссылки на документ с определенной датой публикации, последующие поправки или пересмотры не могут быть применимы к этому стандарту. В случае ссылки на документ без определенной даты публикации, всегда используется последняя версия стандарта.

Использование следующих документов по этому стандарту является обязательным.

Иранский национальный стандарт № 493

Иранский национальный стандарт № 2205

(1) в промышленного использования для жарки следует обратитесь к стандарту № 4152 (в 1999 г.) И особенность жареного растительного масла жареного.

Иранский национальный стандарт № 2237

Иранский национальный стандарт № 3226

Иранский национальный стандарт № 3608

Иранский национальный стандарт № 3734

Иранский национальный стандарт № 4088

Иранский национальный стандарт № 4089

Иранский национальный стандарт № 4090

Иранский национальный стандарт № 4091

Иранский национальный стандарт № 4095

Иранский национальный стандарт № 4178

Иранский национальный стандарт № 4179

Иранский национальный стандарт № 4291

Иранский национальный стандарт № 4470

Иранский национальный стандарт № 5108

**4- Определения и терминология**

4-1- Обычное соевое масло

Обычное соевое масло это мосла полученное в результате процесс холодного механического отжима(1) и/или экстракция с помощью растворителя(2) из соевых бобов (Glycine max (L) Merr).

4-2- Соевое масло полу гидрогенизированное(3) и Winterize(4)

полу гидрогенизированное и Winterize соевое масло это полу гидрогенизированное обычное соевое масло.

(1)Press

(2)Extraction

(3)Partial Hydrogenation

(4)Winterize

**5- Спецификация**

5-1- Характеристики качества

Качественные характеристики «обычное соевое масло» и «полу гидрогенизированное и Winterize соевое масло» представлены в Таблице (1).

Таблице 1. Характеристики качества «обычное соевое масло» и «полу гидрогенизированное и Winterize соевое масло»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ряд | Характеристики | предельно допустимые уровни для обычного соевого масла | предельно допустимые уровни для полу гидрогенизированного и Winterize соевого масла |
| 1 | Вкус и запах | не должен иметь резкий и необычный запах и вкус | не должен иметь резкий и необычный запах и вкус |
| 2 | внешний вид | прозрачный | прозрачный |
| 3 | Влажность и летучие вещества в 105ос(Массовая доля в 100 гр.) | Макс 0,1 | Макс 0,1 |
| 4 | Нерастворимые примеси(Массовая доля в 100 гр) | 0,05 | 0,05 |
| 5 | Мыла (мг/кг)(1) | 5 | 5 |
| 6 | Железа (мг/кг) | 0,1 | 0,1 |
| 7 | Мед (мг/кг) | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Свинец (мг/кг) | 0,1 | 0,1 |
| 9 | Мышьяк (мг/кг) | 0,1 | 0,1 |
| 10 | Никель (мг/кг) | – | 1 |
| 11 | кислотность(Массовое процентное содержание олеиновой кислоты) | Макс 0,1 | Макс 0,1 |
| 12 | Перекисное число)миллиэквивалент на килограмм) | На месте производстваМакс **1,5**Макс для употребления **5**Для импортных маслаВо временя растаможены **2** | На месте производстваМакс **1**Макс для употребления **5**Для импортных маслаВо временя растаможены **2** |
| 13 | Стойкость к методу AOM (часов) | Мин 15 | Мин 30 |
| (1)PPM |

5-2- Характеристики композиции (состав соевого масла)

состав соевого масла приведен в таблице 2.

Таблице 2. Характеристики композиции «обычное соевое масло» и «полу гидрогенизированное и Winterize соевое масло»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ряд | Наименование жирной кислоты(массовая доля) | предельно допустимые уровни для обычного соевого масла | предельно допустимые уровни для полу гидрогенизированного и Winterize соевого масла |
| 1 | С12:0 | 0 – 0,1 | – |
| 2 | С14:0 | 0 – 0,2 | – |
| 3 | С16:0 | 8 – 13,5 | – |
| 4 | С16:1 | 0 – 0,2 | – |
| 5 | С17:0 | 0 – 0,1 | – |
| 6 | С17:1 | 0 – 0,1 | – |
| 7 | С18:0 | 2 –5,4 | – |
| 8 | С18:1 | 17,7 – 28,0 | – |
| 9 | С18:2 | 49,8 – 59 | – |
| 10 | С18:3 | 5 – 11 | Макс 3 |
| 11 | С20:0 | 0,1 – 0,6 | – |
| 12 | С20:1 | 0 – 0,5 | – |
| 13 | С20:2 | 0 – 0,1 | – |
| 14 | С22:0 | 0 – 0,7 | – |
| 15 | С22:1 | 0 -0,3 | – |
| 16 | С24:0 | 0-0,5 | – |

5-3- Физико-химические свойства

Физико-химические показатели должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблице 3.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ряд | Физико-химические свойства | предельно допустимые уровни для обычного соевого масла | предельно допустимые уровни для полу гидрогенизированного и Winterize соевого масла |
| 1 | Плотность масла относительно Плотность воды (в 20оС) | 0,919 – 0,925 | 0,910 – 0,920 |
| 2 | Показатель преломления(в 40оС) | 1,466 – 1,470 | 1,463 – 1,467 |
| 3 | числа омыления ) мг КОН на 1 г масло) | 189 – 195 | 189 – 195 |
| 4 | Йодное число ) **метод** Гануса) | 120 – 143 | 104 – 112 |
| 5 | Неомыляемый материал(%) | Макс 1,5 | Макс 1,5 |
| 6 | холодные испытания(1) | – | Мин 5,5 |
| 7 | Температура вспышки,( оС) | – | Мин 225 |
| (1)Cold test |

**Примечание 1 -** Добавлять любые добавки к соевому маслу запрещено.

**Примечание 1 -** Соевое масло не должно содержать посторонних масел и отходов.

**6- добавки**

Антиоксиданты(1) добавляются в соевого масла согласна иранским стандартом № 3608 , 1976 г.

**7 – упаковка**

**…**

**8 – маркировка**

**…**

**9 – отбор проб**

**…**

**10 – метод исследования**

**…**