

Организация по стандартизации Совета сотрудничества стран Залива (ОС ССАГПЗ)

Финальный проект

GSO/FDS 1754/2011

Пищевые растительные масла – Часть 1

**Документ подготовлен
Техническим комитетом ССАГПЗ по стандартам
в пищевой и сельскохозяйственной отраслях**

ICS: 67.220

ПРЕДИСЛОВИЕ

Организация по стандартизации стран Персидского залива (ОС ССАГПЗ) – региональная организация, в состав которой входят Национальные организации по стандартам и метрологии стран ССАГПЗ.

Одной из основной обязанностей организации входит подготовка стандартов посредством специализированных технических комитетов.

Через программу технического комитета ТК № 5 (Технический комитет по пищевой и сельскохозяйственной продукции) ОС ССАГПЗ выпустила новую версию GSO 1754/2006 «Масла растительные пищевые. Часть 1».

Проект стандарта подготовлен (Государством Катар) на арабском и английском языках.

Стандарт одобрен Советом директоров ОС ССАГПЗ в качестве технического регламента стран ССАГПЗ на заседании №... /..., состоявшемся .../.../.../ /.../.

Масла растительные пищевые. Часть 1.

Настоящий стандарт ССАГПЗ отменяет и замещает нижеперечисленные стандарты ССАГПЗ:

1. GSO 115 «Соевое масло пищевое»
2. GSO 114 «Кукурузное масло пищевое»
3. GSO 229 «Пальмовое масло пищевое»
4. GSO 484 «Пальмовое масло пищевое»
5. GSO 974 «Горчичное масло пищевое»
6. GSO 1070 «Подсолнечное масло пищевое»
7. GSO 1074 «Рапсовое масло пищевое с низким содержанием эруковой кислоты»
8. GSO 1365 «Масло сафлора пищевое»

Масла растительные пищевые. Часть 1

1. Область применения

Настоящий стандарт ССАГПЗ относится к пищевым растительным маслам, упомянутым в пункте (3).

2. Дополнительные ссылки:

- 2.1. GSO 9 «Маркировка фасованной пищевой продукции»
- 2.2. GSO 15 «Методы отбора проб пищевых масел и жиров»
- 2.3. GSO 16 «Физические и химические методы анализа пищевых масел и жиров»
- 2.4. GSO 17 «Методы анализа разрешённых пищевых добавок в пищевых маслах и жирах. Часть 1»
- 2.5. GSO 19 «Разрешённые пищевые добавки к пищевым маслам и жирам»
- 2.6. GSO 20 «Методы определения загрязняющих металлов в пищевой продукции»
- 2.7. GSO 21 «Нормы гигиены в отношении продовольственных растений и работников сельскохозяйственной отрасли»
- 2.8. GSO ISO 5508 «Животные и растительные жиры и масла. Часть 2: Анализ метиловых эфиров жирных кислот методом газовой хроматографии»
- 2.9. GSO 382, 383 «Максимально допустимый уровень остаточного содержания пестицидов в сельскохозяйственной пищевой продукции. Части 1 и 2»
- 2.10. GSO 839 «Упаковка пищевой продукции. Часть 1. Общие требования»
- 2.11. GSO 988 «Максимально допустимый уровень радиации в пищевой продукции. Часть 1»
- 2.12. GSO ISO 5509 «Животные и растительные жиры и масла. Подготовка метиловых эфиров жирных кислот»

3. Определения:

- 3.1. Пищевые растительные масла – продукты питания, состоящие главным образом из глицеридов жирных кислот, полученных только из растительных источников. Они могут содержать незначительные количества других жиров, например, фосфолипидов, неомыляемых компонентов или свободных жирных кислот, в естественном виде присутствующих в этом жире или масле.
- 3.2. Хлопковое масло получается из различных культурных видов растений рода *Gossypium* spp.
- 3.3. Подсолнечное масло получается из семян подсолнечника (*Helianthus annuus* L.).
- 3.4. Горчичное масло получается из семян белой горчицы (*Sinapis alba* L. или *Brassica hirta* Moench), бурой или жёлтой горчицы (*Brassica juncea* (L.) Czernajew and Cossen) и чёрной горчицы (*Brassica nigra* (L.) Koch).
- 3.5. Пальмовое масло получается из мясистой части плода масличной пальмы (*Elaeis guineensis*).
- 3.6. Пальмоядровой масло получается из ядра плода масличной пальмы (*Elaeis guineensis*).
- 3.7. Пальмовый олеин – жидкая фракция, получаемая при фракционировании пальмового масла.
- 3.8. Пальмовый стеарин – высокоплавкая фракция, получаемая при фракционировании пальмового масла.
- 3.9. Пальмовый суперолеин – жидкая фракция, получаемая из пальмового масла (упомянуто выше) посредством особого процесса контролируемой кристаллизации для получения содержания иода 60 и выше.
- 3.10. Рапсовое масло (масло турнепса, рапса, рависона, сарсона, тории) получается из семян *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica juncea* L. и *Brassica tournefortii* Gouan.
- 3.11. Семена сафлора получается из семян сафлора (*Carthamus tinctorious* L.).

3.12. Высокоолеиновое масло сафлора получается из высокоолеиновых масличных семян сортов *Carchamus tinctorious* L.

3.13. Соевое масло получается из соевых бобов (семян *Glycine max* (L.) Merr.).

3.14. Масла первого отжима получают механическими способами, т.е. извлечением или прессованием, без температурной обработки и без изменения естественных свойств масла. Они могут проходить очистку водой, отстаиванием, фильтрацией и центрифугированием.

3.15. Масла холодного отжима получают механическими способами, т.е. извлечением или прессованием, без изменения естественных свойств масла, только с температурной обработкой. Они могут проходить очистку водой, отстаиванием, фильтрацией и центрифугированием.

4. Характеристики:

Пищевые растительные масла должны соответствовать следующим характеристикам:

4.1. Они должны быть свободны от частей свиней и их производных, а также от любых других животных жиров.

4.2. Они должны быть свободны от других растительных и минеральных масел.

4.3. Их цвет, вкус и запах должны быть характерны для масла; масла не должны быть прогорклыми, иметь посторонний запах или вкус.

4.4. Производство должно осуществляться в соответствии со стандартом ССАГПЗ, упомянутым в пункте 2.7.

4.5. Они должны быть произведены из незаражённых, чистых семян, зёрен и зародышей, не прогорклых и свободных от посторонних примесей и загрязнения.

4.6. Они не должны быть мутными или содержать осадок.

4.7. Содержание эруковой кислоты в рапсовом масле с низким содержанием эруковой кислоты не должно превышать 2% (в % от общего содержания жирных кислот).

4.8. Промежуточная температура плавления не должна превышать 24 С и 19,5 С для пальмового олеина и пальмового суперолеина и не должна быть ниже 44 С для пальмового стеарина.

4.9. Содержание олеиновой кислоты в высокоолеиновом подсолнечном масле не должно составлять менее 75% (в % от общего содержания жирных кислот).

4.10. Физико-химические характеристики пищевых растительных масел должны соответствовать приведённым в Таблице 1.

4.11. Пищевые добавки:

4.11.1. В маслах первого и холодного отжима пищевые добавки не допускаются.

4.11.2. В пищевых растительных маслах допускаются следующие добавки:

Пункт	Добавка	Предельно допустимое содержание	INS №
4.11.2.1	Ароматизаторы	В соответствии со стандартом ССАГПЗ, упомянутым в пункте 2.5, допускается добавление натуральных и искусственных ароматизаторов	
4.11.2.2	Антиоксиданты:		
	А. аскорбил пальмитат	500 мг/кг, по отдельности или в комбинации	304
	Б. аскорбил стеарат		305
	В. Токоферол, концентрат, смесь		307b
	Г. Токоферол, д- альфа-	300 мг/кг, по отдельности или в комбинации	307a
Д. Токоферол, дл-альфа-	307c		
Е. Пропил галлат	100 мг/кг	310	

	Ж. Трет бутилгидрохинон (ТВНQ)	120 мг/кг	319
	З. Бутилированный гидроксианизол (ВНА)	175 мг/кг	320
	И. Бутилированный гидрокситолуол (ВНТ)	75 мг/кг	321
	Любая комбинация пунктов Е, Ж, З, И	200 мг/кг в пределах МДУ отдельных веществ	389
	К. Дилаурил тиодипропионат	200 мг/кг	
4.11.2.3	Синергисты антиоксидантов: - лимонная кислота - дигидроцитрат натрия - тринатрий цитрат - цитраты изопропила - эфиры глицерина лимонной и жирных кислот	НПП НПП НПП 100 мг/кг, по отдельности или в комбинации	330 331(i) 441(ii) 384 472с
4.11.2.4	Антипенные вещества: Полидиметилсилоксан	10 мг/кг	900a

4.12 Состав жирных кислот (% от общего содержания жирных кислот) должен соответствовать содержанию Таблицы 2.

4.12 Качественные характеристики растительных масел должны быть следующими:

Пункт	Характеристики	Предельно допустимое содержание
4.13.1	Летучие вещества при 105°C	0,2% м/м
4.13.2	Нерастворимые посторонние примеси	0,05% м/м
4.13.3	Содержание мыла	0,005% м/м
4.13.4	Содержание железа:	
4.13.4.1	Рафинированные масла	1,5 мг/кг
4.13.4.2	Масла первого отжима	5,0 мг/кг
4.13.5	Содержание меди:	
	Рафинированные масла	0,1 мг/кг
	Масла первого отжима	0,4 мг/кг
4.13.6	Кислотность:	
4.13.6.1	Рафинированные масла	0,6 мг КОН/г рафин. масла
4.13.6.2	Масла холодного и первого отжима	4,0 мг КОН/г масла
4.13.6.3	Пальмовые масла первого отжима	10,0 мг КОН/г масла
4.13.7	Перекисное число:	
4.13.7.1	Рафинированные масла	До 10 мEq/л активного кислорода/кг масла
4.13.7.2	Масла холодного и первого отжима	До мEq/л активного кислорода/кг масла

4.14 Характеристики состава:

4.14.1 Значение Решера для пальмоядрового масла должно находиться в диапазоне 4 – 7.

4.14.2 Значение Поленске для пальмоядрового масла должно находиться в диапазоне 8 – 12.

4.14.3 Проба Хальфена для хлопкового масла должна дать положительный результат.

4.14.4 Значение Крисмера для рапсового масла с низким содержанием эруковой кислоты должно находиться в диапазоне 67 – 70.

4.14.5 Концентрация брассикастерина в рапсовом масле с низким содержанием эруковой кислоты должно превышать 5% от общего содержания стеринов.

4.15 Остаточное содержание пестицидов не должно превышать значений, приведённых в стандарте ССАГПЗ, упомянутом в пункте 2.9.

4.16 Максимально допустимый уровень радиации в продукции должен соответствовать положениям стандарта ССАГПЗ, упомянутом в пункте 2.13.

5. Упаковка, перевозка и хранение

5.1. Упаковка:

Масла должны быть упакованы в гигиеничные контейнеры из безопасных материалов, не влияющих на характеристики продукции. Контейнеры должны быть чистыми, сухими, свободными от посторонних запахов, ранее не использовавшиеся, с тугими крышками, соответствующие стандарту ССАГПЗ, упомянутому в пункте 2.10.

5.2. Перевозка:

Перевозка должна производиться так, чтобы защитить контейнеры от повреждения и контаминации.

5.3 Хранение:

Контейнеры должны храниться при комнатной температуре (25°C) в хорошо проветриваемых складских помещениях, не подвергаться воздействию прямых солнечных лучей или контаминации.

6. Маркировка:

Не исключая и не умаляя фактов, упомянутых в стандарте ССАГПЗ, о котором упоминается в пункте 2.1, в маркировке должна содержаться следующая информация:

6.1. Добавки и их содержание

6.2. Дата истечения срока годности в незашифрованном виде (месяц-год)

7. Отбор проб

Отбор проб проводится в соответствии со стандартом ССАГПЗ, упомянутом в пункте 2.2.

8. Методы обследования и анализа:

Следующие анализы должны проводиться на репрезентативных образцах, отобранных в соответствии с пунктом 7, с целью установления их соответствия настоящему стандарту:

8.1. Обнаружение свиного сала, растительных и минеральных масел, определение относительной плотности, индекса рефракции, значения обмыления, кислотности, содержания иода, необмыляемого вещества, мыла, а также проба Хальфена должны проводиться в соответствии со стандартом ССАГПЗ, упомянутом в пункте 2.3.

8.2. Обнаружение и определение разрешённых добавок к маслам должны проводиться в соответствии со стандартом ССАГПЗ, упомянутом в пункте 2.4.

8.3. Определение металлических загрязнителей должно проводиться в соответствии со стандартом ССАГПЗ, упомянутом в пункте 2.6.

8.4. Определение свободных жирных кислот в маслах должно проводиться в соответствии со стандартом ССАГПЗ, упомянутым в пунктах 2.8 и 2012.

C24:1	ND	ND	0,5-2,5	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,4	ND-0,2	ND-0,3	ND
-------	----	----	---------	----	----	----	----	----	--------	--------	--------	----

ND – необнаружимо