



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

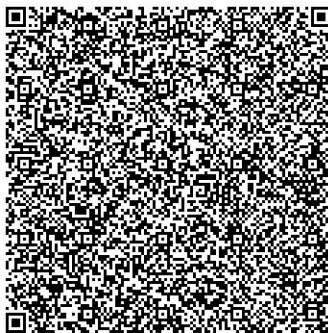
---

ДСТУ 4492:2017

**ОЛІЯ СОНЯШНИКОВА**

**Технічні умови**

*Видання офіційне*



22672019-00025

Київ  
ДП «УкрНДНЦ»  
2018

## ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів НААН (УкрНДІОЖ НААН) і асоціація «Укроліяпром»
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ ДП «УкрНДНЦ» від 27 червня 2017 р. № 161 з 2019–01–01
- 3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленними в національній стандартизації України
- 4 НА ЗАМІНУ ДСТУ 4492:2005

---

**Право власності на цей національний стандарт належить державі.  
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати  
задля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання  
цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації  
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи**

ДП «УкрНДНЦ», 2018

## ЗМІСТ

	С.
Вступ.....	IV
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять.....	5
4 Класифікація .....	5
5 Загальні технічні вимоги.....	6
6 Вимоги щодо безпеки .....	12
7 Вимоги щодо збереження навколишнього природного середовища.....	13
8 Маркування .....	13
9 Пакування.....	14
10 Транспортування і зберігання .....	15
11 Методи контролювання .....	16
12 Правила приймання.....	17
13 Гарантії оператора ринку .....	18
Додаток А (обов'язковий) Визначання смаку соняшникової олії.....	18
Додаток Б (обов'язковий) Показники безпечності .....	19
Додаток В (обов'язковий) Максимальний рівень поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ).....	20
Додаток Г (обов'язковий) Максимальний рівень діоксинів і ПХБ.....	20
Додаток Д (довідковий) Показники якості соняшникової олії .....	21
Додаток Е (довідковий) Жирнокислотний склад олії соняшникової.....	22
Додаток Ж (довідковий) Норма для показників «масова частка мінеральних олив» та «залишковий вміст технічного гексану» .....	22
Додаток З (довідковий) Поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) олії соняшникової.....	23
Додаток И (довідковий) Код ДКПП.....	23
Додаток К (довідковий) Бібліографія .....	23

## **ВСТУП**

Цей стандарт розроблено для створення в Україні нормативного документа щодо олійно-жирової продукції, який відповідає міжнародним та європейським стандартам і забезпечує вищі вимоги щодо якості соняшникової олії, яку виробляють на підприємствах олійно-жирової галузі України.

## НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

### ОЛІЯ СОНЯШНИКОВА

#### Технічні умови

#### SUNFLOWER OIL

#### Specifications

Чинний з 2019-01-01

### 1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на соняшникову олію, яку виробляють пресуванням та/або екстрагуванням соняшникового насіння.

Олію соняшникову реалізують через торговельну мережу, використовують для вживання в їжу і виробництва харчових продуктів та на промислове перероблення.

Вимоги щодо безпеки продукції викладено у розділах 5 і 6.

### 2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

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

ДСТУ 2575–94 Олії рослинні. Сировина та продукти переробки. Показники якості. Терміни та визначення

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

ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

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

ДСТУ 4349:2004 Олії. Методи відбирання проб (ISO 5555:1991, NEQ)

ДСТУ 4350:2004 Олії. Методи визначання кислотного числа (ISO 660:1996, NEQ)

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

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4568:2006 Олії. Методи визначання колірному числа

ДСТУ 4569:2006 Жири тваринні і рослинні та олії. Методи визначання йодного числа

ДСТУ 4570:2006 Жири тваринні і рослинні та олії. Метод визначання пероксидного числа

ДСТУ 4602:2006 Олії. Методи визначання воскоподібних речовин

ДСТУ 4603:2006 Олії. Методи визначення масової частки вологи та летких речовин

ДСТУ 4633:2006 Олії. Метод визначання густини

ДСТУ 4689:2006 Продукти харчові. Методи визначання масової частки бенз(а)пірену

ДСТУ 4694:2006 Соняшник. Олійна сировина. Технічні умови

ДСТУ 5063:2008 Олії. Методи визначання нежирових домішок і відстою

ДСТУ 6032:2008 Олії. Перероблення. Терміни та визначення понять

ДСТУ 6048:2008 Жири тваринні і рослинні та олії. Метод визначання мила

ДСТУ 6050:2008 Жири тваринні і рослинні та олії. Метод визначання неомильних речовин

ДСТУ 7082:2009 Олії. Методи визначання масової частки фосфоровмісних речовин

ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання

ДСТУ 7670:2014 Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання

вмісту токсичних елементів

- ДСТУ ГОСТ 12.1.012:2008 Система стандартов безопасности труда. Вибрационная безопасность. Общие требования (Система стандартів безпеки праці. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)
- ДСТУ ГОСТ 745–2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови (ГОСТ 745–2003, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови (ГОСТ 908–2004, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 Банки скляні для консервів. Основні параметри та розміри (ГОСТ 5717.2:2003, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 9293:2009 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия (Азот газоподібний та рідкий. Технічні умови) (ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73), IDT)
- ДСТУ ГОСТ 10117.1–2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови (ГОСТ 10117.1–2001, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 10117.2–2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Типы, параметры и основные размеры (ГОСТ 10117.2–2001, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 15846–2003 Продукція, що постачається до районів Далекої півночі та прирівняних до них місцевостей. Пакування, маркування, транспортування та зберігання (ГОСТ 15846–2002, IDT)
- ДСТУ EN 1528-1–2002 Продукти харчові жирові. Визначення пестицидів і поліхлорованих біфенілів (ПХБ). Частина 1. Загальні положення (EN 1528-1:1996, IDT)
- ДСТУ prEN 1672-1–2001 Обладнання для харчової промисловості. Вимоги щодо безпеки і гігієни. Основні положення. Частина 1. Вимоги щодо безпеки (prEN 1672-1:1994, IDT)
- ДСТУ EN 1672-2:2014 Устаткування для харчової промисловості. Основні положення. Частина 2. Вимоги щодо гігієни (EN 1672-2:2005 + A1:2009, IDT)
- ДСТУ EN 12821:2005 Продукти харчові. Визначення вмісту вітаміну Д методом рідинної хроматографії високороздільної здатності. Вимірювання холекальциферолу (Д3) і ергокальциферолу (Д2) (EN 12821:2000, IDT)
- ДСТУ EN 12822:2005 Продукти харчові. Визначення вмісту вітаміну Е методом рідинної хроматографії високороздільної здатності вимірювання «альфа»-, «бета»-, «гамма»- і «дельта»-токоферолів (EN 12822:2000, IDT)
- ДСТУ EN 12823-2:2006 Продукти харчові. Визначення вмісту вітаміну А методом рідинної хроматографії високороздільної здатності. Частина 2. Визначення вмісту β-каротину (EN 12823-2:2000, IDT)
- ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)
- ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначення афлатоксину В1 та суми афлатоксинів В1, В2, G1 та G2 у зернових культурах, фруктах з твердою шкіркою та похідних від них продуктах. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці (EN 12955:1999, IDT)
- ДСТУ ISO 662:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту вологи та летких речовин (ISO 662:1998, IDT)
- ДСТУ ISO 663–2003 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту нерозчинних домішок (ISO 663:2000, IDT)
- ДСТУ ISO 3596:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту неомильних речовин. Метод з використанням екстракції діетиловим ефіром (ISO 3596:2000, IDT)
- ДСТУ ISO 3657:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення числа омилення (ISO 3657:2002, IDT)
- ДСТУ ISO 3960–2001 Жири і олії тваринні і рослинні. Визначення перекисного числа (ISO 3960:1998, IDT)
- ДСТУ ISO 3961:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення йодного числа (ISO 3961:1996, IDT)
- ДСТУ ISO 5508–2001 Жири тваринні і рослинні та олії. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот (ISO 5508:1990, IDT)
- ДСТУ ISO 5555–2003 Жири тваринні і рослинні та олії. Відбирання проб (ISO 5555:1991, IDT)
- ДСТУ ISO 5558:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення та ідентифікування антиоксидантів. Метод тонкошарової хроматографії (ISO 5558:1982, IDT)
- ДСТУ ISO 6885–2002 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначення анізидинового числа (ISO 6885:1998, IDT)
- ДСТУ ISO 6886–2003 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення стійкості до окиснювання (Прискорена проба на окиснюваність) (ISO 6886:1996, IDT)

ДСТУ ISO 6888-1–2003 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 1. Метод з використанням агарового середовища Беард-Паркера (ISO 6888-1:1999, IDT)

ДСТУ ISO 8294:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту міді, заліза і нікелю. Метод атомної абсорбції з використанням графітової печі (ISO 8294:1994, IDT)

ДСТУ ISO 8534:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту води методом Карла Фішера (ISO 8534:1996, IDT)

ДСТУ ISO 9832:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення залишкового вмісту технічного гексану (ISO 9832:2002, IDT)

ДСТУ ISO 9936:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту токоферолів і токотриенолів. Метод високоефективної рідинної хроматографії (ISO 9936:1997, IDT)

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

ДСТУ ISO 15774:2009 Жири тваринні та рослинні й олії. Визначення вмісту кадмію методом атомно-абсорбційної спектрометрії з використанням графітової печі (ISO 15774:2000, IDT)

ДСТУ ISO/TS 21098:2009 Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Додаткові процедури та інформація щодо методів аналізування на основі нуклеїнової кислоти, описаних в ISO 21569, ISO 21570, ISO 21571 (ISO/TS 21098:2005, IDT)

ДСТУ ISO 21569:2008 Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Якісні методи на основі аналізування нуклеїнової кислоти (ISO 21569:2005, IDT)

ДСТУ ISO 21570:2008 Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Кількісні методи на основі аналізування нуклеїнової кислоти (ISO 21570:2005, IDT)

ДСТУ ISO 21571:2008 Продукти харчові. Методи аналізування для виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Екстракція нуклеїнової кислоти (ISO 21571:2005, IDT)

ДСТУ ISO 24276:2008 Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Основні вимоги, терміни та визначення понять (ISO 24276:2006, IDT)

ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella* (IDF 93A:1985, IDT)

ДСТУ OIML R 79:2012 Товари фасовані. Вимоги до маркування (OIML R 79:1997, IDT)

ДСТУ OIML R 87:2012 Кількість фасованого товару в упаковках (OIML R 87:2004, IDT)

ГОСТ 12.1.003–83 Система стандартів безпеки праці. Шум. Общие требования безопасности (Система стандартів безпеки праці. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004–91 Система стандартів безпеки праці. Пожарная безопасность. Общие требования (Система стандартів безпеки праці. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 Система стандартів безпеки праці. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Система стандартів безпеки праці. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.010–76 Система стандартів безпеки праці. Взрывобезопасность. Общие требования (Система стандартів безпеки праці. Вибухобезпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.2.003–91 Система стандартів безпеки праці. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (Система стандартів безпеки праці. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.2.007.0–75 Система стандартів безпеки праці. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (Система стандартів безпеки праці. Вироби електротехнічні. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 Система стандартів безпеки праці. Процессы производственные. Общие требования безопасности (Система стандартів безпеки праці. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо 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 промисловими підприємствами)

ГОСТ 332–91 Ткани хлопчатобумажные и смешанные суровые фильтровальные. Технические условия (Тканини бавовняні та змішані сурові фільтрувальні. Технічні умови)

ГОСТ 2263–79 Натр едкий технический. Технические условия (Натр їдкий технічний. Технічні умови)

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. Визначення запаху, кольору та прозорості)

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

ГОСТ 6552–80 Кислота ортофосфорная. Технические условия (Кислота ортофосфорна. Технічні умови)

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

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

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

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначення дріжджів та пліснявих грибів)

ГОСТ 10678–76 Кислота ортофосфорная термическая. Технические условия (Кислота ортофосфорна термічна. 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 і деревних матеріалів багатооборотні для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства. Технічні умови)

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

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюнових виробів 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 та закатні з гофрами на корпусі. Технічні умови)

ГОСТ 14083–68 Масло подсолнечное для экспорта. Технические условия (Олія соняшникова для експорту. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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 (Пластины гумові для виробів, які контактують з 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, які 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 і розміри)

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



ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд та обладнання лабораторні скляні. Типи, основні параметри і розміри)

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

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

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

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

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

ГОСТ 29224–91 (ИСО 386–77) Посуда лабораторная стеклянная. Термометры жидкостные стеклянные лабораторные. Принципы устройства, конструирования и применения (Посуд лабораторний скляний. Термометри рідинні скляні лабораторні. Принципи пристрою, конструювання та застосування)

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

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

ГОСТ 30418–96 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава (Олії рослинні. Метод визначення жирнокислотного складу).

**Примітка.** Чинність стандартів, на які є посилання в цьому стандарті, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації — каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними покажчиками національних стандартів.

Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий стандарт, охоплюючи всі внесені зміни до нього.

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення згідно з ДСТУ 2423, ДСТУ 2575 і ДСТУ 6032, а також такі:

#### 3.1 олія нерафінована

Олія, з якої повністю або частково не видалені супутні речовини

#### 3.2 олія холодного пресування

Олія, що одержана без зміни природи олії тільки механічними процедурами (віджимом та пресуванням), без нагрівання.

### 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Соняшникову олію залежно від технології (добування, перероблення) і показників якості поділяють на такі види, ґатунки та марки (таблиця 1).

Таблиця 1 — Класифікація соняшникової олії

Вид соняшникової олії	Ґатунок	Марка
Олія соняшникова нерафінована:		
Холодного пресування невиморожена	Вищий Перший	— —
Холодного пресування виморожена	Вищий Перший	— —
Невиморожена (пресова, екстракційна або суміш пресової з екстракційною)	Вищий Перший Другий	— — —
Виморожена (пресова)	Вищий Перший	— —

Кінець таблиці 1

Вид соняшникової олії	Ґатунок	Марка
Олія соняшникова рафінована:		
Невиморожена (пресова, екстракційна або суміш пресової з екстракційною)	—	—
Виморожена (пресова, екстракційна або суміш пресової з екстракційною)	—	—
Дезодорована невиморожена (пресова, екстракційна або суміш пресової з екстракційною)	—	П
Дезодорована виморожена (пресова, екстракційна або суміш пресової з екстракційною)	—	П
Дезодорована виморожена (пресова)	—	Д
<p><b>Примітка 1.</b> У дужках зазначено довідкову інформацію щодо способу виробництва соняшникової олії. Цю інформацію можна додатково наносити на етикетку на розсуд виробника.</p> <p><b>Примітка 2.</b> Олія соняшникова нерафінована пресова виморожена або невиморожена та екстракційна або суміш пресової з екстракційною невиморожена може бути гідратованою.</p>		

**4.2** Для виробництва продуктів дитячого та дієтичного харчування використовують соняшкову олію пресову рафіновану дезодоровану виморожену марки Д.

**4.3** Для безпосереднього вживання в їжу та для виробництва харчових продуктів призначено соняшкову олію холодного пресування невиморожену та виморожену; нерафіновану пресову вищого та першого ґатунків невиморожену та виморожену, рафіновану пресову невиморожену та виморожену; а також рафіновану дезодоровану невиморожену та виморожену марок «П» і «Д».

**4.4** Соняшкову олію нерафіновану пресову другого ґатунку, а також екстракційну та суміш пресової з екстракційною призначено для промислового перероблення на харчові цілі.

**4.5** Під час випуску органічної соняшкової олії потрібно дотримуватись вимог чинного законодавства.

## 5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Олія соняшникова має відповідати вимогам цього стандарту, її виробляють із насіння соняшнику згідно з ДСТУ 4694 або іншим чинним нормативним документом за умови відповідності показників якості та безпечності вимогам, зазначеним у вказаному стандарті, згідно з чинними технологічним регламентом або технологічною інструкцією, затвердженими у встановленому порядку, з додержанням вимог ДСП 4.4.4–090 [7].

Соняшкову олію ідентифікують згідно з ГОСТ 30418 і ДСТУ ISO 5508.

### 5.1 Характеристика

**5.1.1** *За органолептичними та фізико-хімічними показниками соняшникова олія має відповідати вимогам, зазначеним у таблицях 2, 3, 4 і 5.*

**Таблиця 2** — Органолептичні та фізико-хімічні показники соняшкової олії нерафінованої холодного пресування невимороженої та вимороженої

Назва показника	Характеристика показників олії		Метод випробування
	вищого ґатунку	першого ґатунку	
Прозорість	Прозора без осаду		Згідно з ГОСТ 5472
Смак та запах	Притаманні олії соняшниковій без стороннього запаху, присмаку та гіркоти		Згідно з ГОСТ 5472 і додатком А
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	10	15	ДСТУ 4568

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика показників олії		Метод випробування
	вищого ґатунку	першого ґатунку	
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	1,0	1,5	Згідно з ДСТУ 4350
Пероксидне число, ½ О ммоль/кг, не більше ніж	7,0	7,0	Згідно з ДСТУ ISO 3960 ДСТУ 4570
Масова частка фосфоровмісних речовин*, %, не більше ніж — у перерахунку на стеаро-олеолецитин  — у перерахунку на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	0,10  0,010	0,20  0,019	Згідно з ДСТУ 7082
Масова частка нежирових домішок, %, не більше ніж	Відсутність**		Згідно з ДСТУ ISO 663 і ДСТУ 5063
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	0,10	0,15	Згідно з ДСТУ ISO 662 і ДСТУ 4603
Віск та воскоподібні речовини	Відсутність***		Згідно з ДСТУ 4602
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	25		Згідно з ГОСТ 5472
Анізидинове число, у.о., не більше ніж	3,0		ДСТУ ISO 6885
Масова частка вітаміну Е, сумарно, мг %, не менше ніж	75,0		Згідно з ГОСТ 30417
<p>* Для визначення масової частки фосфоровмісних речовин у перерахунку на фосфор у mg/kg (мг/кг) (ppm) використовують формулу (4) ДСТУ 7082.</p> <p>** Результат випробування масової частки нежирових домішок, що ≤ 0,03 %, вважають відсутністю нежирових домішок.</p> <p>*** Визначення показника лише для вимороженої олії. Результат випробування менше ніж 30 mg/kg (мг/кг) (ppm) або витримання холодного тесту приймають за відсутність масової частки воскоподібних речовин.</p> <p><b>Примітка.</b> Реалізація невимороженої олії з 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 злегка знижують прозорість олії.</p>			

Таблиця 3 — Органолептичні та фізико-хімічні показники олії соняшникової нерафінованої

Назва показника	Характеристика показників олії нерафінованої						Метод випробування
	невимороженої			вимороженої (пресової)			
	вищого ґатунку	першого ґатунку	другого ґатунку	вищого ґатунку	першого ґатунку	другого ґатунку	
Прозорість	Допустимо наявність «сітки» над осадом		Допустимо легке помутніння над осадом		Прозора без осаду		Згідно з ГОСТ 5472
Смак та запах	Притаманні цього виду олії без стороннього присмаку гіркоти та запаху	Притаманні цього виду олії. Допустимо присмаку легкої гіркоти	Притаманні цього виду олії. Допустимо легкий запах	Притаманні олії соняшникової без стороннього присмаку, гіркоти та запаху	Притаманні олії соняшникової із присмаком легкої гіркоти		Згідно з ГОСТ 5472 і додатком А
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	15	25	35	15	25		Згідно з ДСТУ 4568
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	1,5	4,0	6,0	1,5	4,0		Згідно з ДСТУ 4350
Пероксидне число, 1/2 O ммоль/кг, не більше ніж	10		10		10		Згідно з ДСТУ ISO 3960 та ДСТУ 4570
Масова частка фосфоровмісних речовин, %, не більше ніж — у перерахунку на стеаро-олеолецитин — у перерахунку на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	0,40 0,038	0,60 0,058	0,80 0,077	0,30 0,029	0,40 0,038		Згідно з ДСТУ 7082
Масова частка нежиривих домішок, %, не більше ніж	0,05	0,10	0,20	Відсутність*			Згідно з ДСТУ ISO 663 і ДСТУ 5063
Масова частка вологи та легких речовин, %, не більше ніж	0,20	0,20	0,30	0,15	0,15		Згідно з ДСТУ ISO 662 і ДСТУ 4603
Віск та воскоподібні речовини	Не визначають		Не визначають		Відсутність**		Згідно з ДСТУ 4602
Температура спалаху олії екстракційної, °С, не нижче ніж ***	225		Не визначають		Не визначають		Згідно з ДСТУ 4455
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	40	Не визначають		25			Згідно з ГОСТ 5472

\* Результат випробування масової частки нежиривих домішок, що ≤ 0,03 %, вважають відсутністю нежиривих домішок.

\*\* Результат випробування менше ніж 30 мг/кг (ppm) або витримування холодного тесту приймають за відсутність масової частки воскоподібних речовин.

\*\*\* Дозволено визначати залишковий уміст технічного гексану (додаток Д).

**Примітка.** Олію нерафіновану невиморожену з підвищеним кислотним числом і/або пероксидним числом призначено на технічні цілі або її може бути реалізовано для промислового перероблення за узгодженням із замовником.

Таблиця 4 — Органолептичні та фізико-хімічні показники олії соняшникової гідратованої

Назва показника	Характеристика показників олії		Метод випробування
	гідратованої		
	невимороженої	вимороженої	
Прозорість	Прозора без осаду	Прозора без осаду	Згідно з ГОСТ 5472
Смак та запах	Притаманні олії соняшникової гідратованій без стороннього присмаку, гіркоти та запаху. Для олії екстракційної та суміші пресової з екстракційною — допустимо присмак легкої гіркоти та злегка затхлого запаху	Притаманні олії соняшникової гідратованій гідратованій без стороннього присмаку, гіркоти та запаху	Згідно з ГОСТ 5472
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	20	15	Згідно з ДСТУ 4568
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	4,0	2,0	Згідно з ДСТУ 4350
Пероксидне число, $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг, не більше ніж — свіжовиробленої олії — наприкінці строку зберігання	8,0 10,0	7,0 10,0	Згідно з ДСТУ ISO 3960 і ГОСТ 26593
Масова частка фосфоровмісних речовин, %, не більше ніж — у перерахунку на стеароолеолецитин — у перерахунку на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	0,20 0,019	0,15 0,014	Згідно з ДСТУ 7082
Масова частка нежирових домішок, %, не більше ніж	Відсутність	Відсутність	Згідно з ДСТУ ISO 663 і ДСТУ 5063
Масова частка вологи та легких речовин, %, не більше ніж	0,20	0,10	Згідно з ДСТУ ISO 662 і ДСТУ 4603
Віск та воскоподібні речовини	Не визначають	Відсутність	Згідно з ДСТУ 4602
Температура спалаху олії екстракційної, °С, не нижче ніж	225	Не визначають	Згідно з ДСТУ 4455
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	40	25	Згідно з ГОСТ 5472
Масова частка бенз(а)пірену, в мкг/кг, не більше ніж:	2,0	2,0	Згідно з ДСТУ 4689
<b>Примітка.</b> Олію нерафіновану невиморожену з підвищеним кислотним числом (або пероксидним числом) призначено на технічні цілі або може бути реалізовано для промислового перероблення за узгодженням із замовником.			

Таблиця 5 — Органолептичні та фізико-хімічні показники олії соняшникової рафінованої та рафінованої дезодорованої

Назва показника	Характеристика показників олії				Метод випробування
	рафінована		рафінована дезодорована		
	невиморожена	виморожена	невиморожена	виморожена	
Прозорість	Прозора без осаду <sup>1)</sup>				Згідно з ГОСТ 5472
Смак та запах	Притаманні олії соняшникової рафінованої без стороннього присмаку, гіркоти та запаху				Згідно з ГОСТ 5472 і додатком А
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	15		10		Згідно з ДСТУ 4568
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,50	0,50	0,20	0,50	Згідно з ДСТУ 4350
Пероксидне число, ½ O ммоль/кг, не більше ніж	10,0	10,0	2,0	10,0	Згідно з ДСТУ ISO 3960 і ДСТУ 4570
Масова частка фосфоровмісних речовин, %, не більше ніж: — у перерахунку на стеаролеолецитин — у перерахунку на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Відсутність*				Згідно з ДСТУ 7082
Масова частка нежирних домішок, %	Відсутність**				Згідно з ДСТУ ISO 663 і ДСТУ 5063
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	0,10		0,10		Згідно з ДСТУ ISO 662 і ДСТУ 4603
Віск та воскоподібні речовини	Не визначають	Відсутність***	Не визначають	Відсутність***	Згідно з ДСТУ 4602
Мило (якісна проба)	Відсутність				Згідно з ДСТУ 6048
Температура спалаху, °С, не нижче ніж <sup>2)</sup>	225	225	Не визначають	234	Згідно з ДСТУ 4455
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	15				Згідно з ГОСТ 5472
Аніздинове число, у.о., не більше ніж	Не нормують				Згідно з ДСТУ ISO 6885

\* У разі отримання результату випробування за величиною менше ніж 0,05 % у перерахунку на стеаролеолецитин та менше ніж 0,004 % у перерахунку на оксид фосфору вважають фосфоровмісні речовини відсутніми.

\*\* Результат випробування масової частки нежирних домішок, що ≤ 0,03 %, вважають відсутністю нежирних домішок.

\*\*\* Результат випробування масової частки витримування холодного тесту приймають за відсутністю масової частки воскоподібних речовин.

1) В олії рафінованої невимороженої та рафінованої дезодорованої наявність помутніння не є ознакою браку.

2) Показник «температура спалаху» для олії рафінованої вимороженої та невимороженої і рафінованої дезодорованої вимороженої та невимороженої марки П визначають лише для олій, одержаних з екстракційної та суміші екстракційної з пресоюю.

**5.1.2** Соняшникову олію можна використовувати на технічні цілі з показниками, що їх узгоджують із замовником.

**5.1.3** Норми для показників «йодне число», «масова частка неомильних речовин» для соняшникової олії наведено в додатку Д.

**5.1.4** Жирнокислотний склад соняшникової олії наведено в додатку Е.

**5.1.5** За мікробіологічними показниками соняшникова олія рафінована дезодорована виморожена марки Д має відповідати показникам, наведеним у додатку Б, таблиця Б.1.

**5.1.6** Вміст токсичних елементів і мікотоксинів в олії соняшниковій не повинен перевищувати гранично допустимих концентрацій, установлених згідно з чинною нормативною документацією і зазначених у додатку Б, таблиця Б.2.

Для олії соняшникової рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д не допускають присутності мікотоксинів згідно з наказом МОЗ України № 1140 від 29.12.2012 [31].

Вміст пестицидів і радіонуклідів в олії соняшниковій не повинен перевищувати гранично допустимих концентрацій, установлених у ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [8], ГН 6.6.1.1-130 [9] і зазначених у додатку Б, таблицях Б.3 і Б.4.

**5.1.7** Допустимий рівень бенз(а)пірену та суми поліциклічних ароматичних вуглеводних (ПАВ) для соняшникової олії, що призначена для безпосереднього вживання в їжу або для використання як компонента продуктів харчування, наведено в додатку В.

Для олії соняшникової рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д не допускають присутності бенз(а)пірену згідно з наказом МОЗ України № 1140 від 29.12.2012 [31].

**5.1.8** Максимальний рівень діоксинів і ПХБ наведено в додатку Г. Вміст мінеральних олив та залишковий вміст технічного гексану в соняшниковій олії наведено в додатку Ж.

Для олії соняшникової рафінованої дезодорованої марки Д не допускають діоксинів згідно з наказом МОЗ України № 1140 від 29.12.2012 [31].

Максимальні рівні певних шкідливих речовин у соняшниковій олії — згідно з наказом МОЗ України № 368 від 13.05.2013 [11] та Регламентом Комісії (ЄС) № 466/2001 від 08.03.2001 [29] і № 1881/2006 від 19.12.2006 [30].

**5.19** Поживну (харчову) та енергетичну цінність (калорійність) олії соняшникової наведено в додатку З.

## **5.2 Вимоги до сировини**

**5.2.1** Сировиною для виробництва соняшникової олії є:

- нерафінованої — насіння соняшнику згідно з ДСТУ 4694 або іншого чинного нормативного документа за умови відповідності показників якості та безпечності вимогам, зазначеним у вказаному стандарті;
- рафінованої та рафінованої дезодорованої — олія соняшникова нерафінована;
- рафінованої дезодорованої марки «Д» — олія соняшникова нерафінована пресова вищого ґатунку.

**5.2.2** Для виробництва соняшникової олії вимороженої та невимороженої нерафінованої, рафінованої та рафінованої дезодорованої застосовують:

- кислоту лимонну харчову — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- кислоту ортофосфорну марки А — згідно з ГОСТ 10678;
- кислоту ортофосфорну — згідно з ГОСТ 6552;
- їдкий натр марок РХ, РД — згідно з ГОСТ 2263;
- сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583;
- глини вибілювальні — згідно з чинною нормативною документацією;
- порошок перлітовий фільтрувальний — згідно з ДСТУ 3665 та інші фільтрувальні матеріали згідно з чинною нормативною документацією;
- азот газоподібний та рідкий особливої або підвищеної чистоти — згідно з ДСТУ ГОСТ 9293;
- розчинники гексанові — згідно з чинною нормативною документацією;
- воду питну — згідно з ДСанПіН 2.2.4–171 [10].
- фільтрувальні тканини — згідно з ГОСТ 332.

Дозволено використовувати інші матеріали згідно з чинною нормативною документацією за наявності гігієнічного висновку центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

**5.2.3** Дозволено вводити в соняшникову олію антиоксиданти, біологічно активні та смако-ароматичні харчові добавки, вітаміни за технологічної необхідності згідно з чинною нормативною документацією за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я та згідно з рецептурою.

**5.2.4** Частина строку зберігання, що минула від дати виготовлення, для вищезазначеної сировини та інгредієнтів, які надходять на виробництво, не повинна перевищувати 1/3 частки їх загального строку придатності.

**5.2.5** Соняшникову олію нерафіновану невиморожену пресову, призначену для виробництва соняшникової олії рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д, та нерафіновану холодного пресування виробляють з насіння соняшнику лише вищого класу.

**5.2.6** Соняшникову олію нерафіновану, призначену для постачання в торговельну мережу та на підприємства ресторанного господарства, виробляють із насіння соняшнику лише вищого та першого класів.

**5.2.7** Вміст токсичних елементів, пестицидів і мікотоксинів у сировині, яку призначено для промислового перероблення на харчові продукти, має відповідати ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [8] та вимогам чинної нормативної документації.

**5.2.8** Вміст  $^{137}\text{Cs}$  та  $^{90}\text{Sr}$  у сировині для виробництва олії соняшникової не повинен перевищувати встановлених допустимих рівнів вмісту радіонуклідів згідно з ГН 6.6.1.1-130 [9].

## **6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час виробництва олії соняшникової дотримуються вимог щодо безпеки, які встановлені ДСП 4.4.4.090 [7].

**6.2** Під час виробництва та перероблення олії соняшникової дотримуються вимог НПАОП 15.4-1.06 [17] та НПАОП 15.4-1.10 [18].

**6.3** Технологічне устаткування виробництва та перероблення — згідно з ГОСТ 12.2.003.

**6.4** Експлуатацію технологічного устаткування та ведення технологічного процесу виробництва і перероблення олії соняшникової здійснюють відповідно до ДСТУ EN 1672-1, ДСТУ EN 1672-2 і ГОСТ 12.3.002.

**6.5** Процеси виробництва та перероблення олії соняшникової за санітарними характеристиками відносять до групи «2а» ДБН В. 2.2-28 [5].

**6.6** Вимоги щодо безпеки стосовно освітлювання робочих місць — згідно з ДБН В.2.5-28 [6].

**6.7** Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати норми згідно з ГОСТ 12.1.003 і ДСН 3.3.6.037 [12].

**6.8** Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, мікроклімат виробничих приміщень має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [14].

**6.9** Вимоги щодо пожежної безпеки — згідно з ГОСТ 12.1.004, вибухобезпеки — згідно з ГОСТ 12.1.010, електробезпеки — згідно з ГОСТ 12.2.007.0.

**6.10** Соняшникова олія — горючий продукт.

Приміщення, де обертаються горючі рідини за температури спалаху більше ніж 61 °С, згідно з НПАОП 40.1-1.32 [20] відносять до категорії «П-1».

**6.11** Обладнання, яке застосовують у процесах виробництва та перероблення олії соняшникової, має забезпечувати на робочих місцях допустимі рівні вібрації згідно з ДСТУ ГОСТ 12.1.012 та ДСН 3.3.6.039 [13].

**6.12** Працівники мають бути забезпечені спецодягом та засобами індивідуального захисту згідно з вимогами НПАОП 15.0-3.09 [19].



## 7 ВИМОГИ ЩОДО ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА

**7.1** Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та іншою чинною НД.

**7.2** Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до «Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць» [32].

**7.3** Очищені води мають відповідати санітарно-гігієнічним і технологічним вимогам згідно з чинною нормативною документацією.

**7.4** Поводження з відходами виробництва та переробляння соняшникової олії здійснюють відповідно до вимог Законів України «Про охорону навколишнього природного середовища» [2] і «Про відходи» [3].

## 8 МАРКУВАННЯ

**8.1** Маркують державною мовою України і мовою, обумовленою у контракті на постачання. Зміст маркування має відповідати Технічному регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та вимогам ДСТУ 4518, ДСТУ OIML R 79, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [1], Технічному регламенту щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку [33].

**8.2** На кожен одиницю спожиткової тари з соняшниковою олією треба наклеювати художньо оформлену етикетку, 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:

- назву олії, її вид, ґатунок, марку (за наявності) та призначення щодо застосування;
- склад продукту (в разі введення харчових добавок із зазначенням їх переліку, кількості інгредієнтів);
- нанесення вмісту вітамінів (у разі введення);
- номінальну кількість олії — масу нетто g, kg (г, кг); додатково дозволено — об'єм l (дм<sup>3</sup>, л);
- дату вироблення (число, місяць, рік) та дату розливання (число, місяць, рік), якщо не співпадає з датою вироблення;
- строк придатності або «вжити до»;
- умови зберігання;
- назву та місце розташування (адресу юридичної особи, країну) оператора ринку;
- номер партії виробництва;
- поживну цінність у g (г) на 100 g (г) продукту, енергетичну цінність (калорійність) у kJ (кДж) та/або kcal (ккал) на 100 g (г) продукту;
- інформацію про наявність чи відсутність генетично модифікованих організмів;
- знак для товарів і послуг (за наявності);
- позначення цього стандарту;
- штриховий код продукції.

**8.3** Додатково дозволено:

- нанесення природного вмісту вітамінів за підтвердження дослідженнями;
- нанесення інформації щодо пакування із застосуванням консервувальних газів для подовження строку придатності («Упакована в захисному середовищі»);
- нанесення інформації щодо сертифікації для всіх видів олії (за наявності);
- нанесення рекламних надписів про якість і безпеку соняшникової олії за підтвердження дослідженнями;
- умови та часові характеристики придатності після відкриття цього пакування (стосується фасованої олії, призначеної для безпосереднього вживання в їжу або для використання як інгредієнт у харчових продуктах);
- оформлення контретикетками (для пляшок, коробок — додатково кольєретками з рекламними написами на них).

Дозволено наносити додаткову інформацію (телефон, факс підприємства тощо).

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

**8.5** Дату вироблення та дату розливання соняшникової олії дозволено проставляти компостером або штампом на етикетці, тисненням на ковпачку або іншим способом, зокрема маркератором на саму пляшку, що забезпечує чітке її позначення і читання.

**8.6** На кожну транспортну одиницю з соняшниковою олією фасованою та нефасованою наливом у тару треба наносити маркування, що містить:

- назву олії, її вид, ґатунок, марку (за наявності);
- назву та місце розташування (адресу юридичної особи, країну) оператора ринку;
- знак для товарів та послуг (за наявності);
- масу нетто для нефасованої олії або кількість одиниць спожиткової тари в одиниці транспортного пакування для фасованої олії;
- дату виготовлення, дату наливання (число, місяць, рік) для олій у бочках, флягах, цистернах, баках (якщо дата виготовлення та дата наливання не співпадають) та строк придатності або «вжити до»;
- умови зберігання (температурний режим);
- номер партії виробництва;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код на кожну транспортну одиницю з олією фасованою (для олії наливом у тару дозволено наносити штриховий код);
- інформацію щодо сертифікації для всіх видів олії (за наявності).

Інформацію щодо маркування транспортної одиниці дозволено надавати у супроводжувальному документі.

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

Тару не маркують у разі пакування пляшок з олією соняшниковою у відкриті ящики або термозсідальну плівку.

**8.7** Інформацію щодо маркування залізничних цистерн та автоцистерн надають у супроводжувальних документах.

**8.8** Транспортне маркування треба виконувати згідно з ГОСТ 14192 із нанесенням маніпуляційних знаків «Берегти від вологи» та «Берегти від нагрівання». У разі пакування в скляні пляшки додатково потрібно наносити «Крихке — обережно».

**8.9** У разі постачання олії соняшникової на експорт маркування має відповідати вимогам зовнішньоторговельних організацій з урахуванням товарної номенклатури зовнішньоекономічної діяльності.

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

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Соняшкову олію випускають фасованою і нефасованою.

**9.2** Соняшкову олію, призначену для безпосереднього вживання в їжу, постачання в торговельну мережу та на підприємства ресторанного господарства фасують у тару з вітчизняних та імпортованих кольорових або не кольорових полімерних матеріалів, у тару зі скла згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2, ГОСТ 5717, ДСТУ ГОСТ 5717.2, пакети з ламінованим покриттям та інші пакувальні матеріали, які забезпечують збереження олії в упаковці під час транспортування та зберігання і дозволені до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Допустимі мінусові відхилення маси нетто пакувальної одиниці надано у ДСТУ OIML R 87.

**Примітка.** Товар, відхилення кількості якого в упаковці відповідає вимогам директив ЄС, можна добровільно позначити знаком «е». Знак «е» під час маркування наносять на упаковку поряд із позначенням номінальної кількості товару у випадках, коли маса олії в упаковці становить від 5 г (г) до 10 кг (кг) та від 5 ml (мл) до 10 l (л) [34].

**9.3** Пляшки з полімерних матеріалів із соняшниковою олією мають бути герметично закупорені ковпачками з полімерних матеріалів згідно з ГОСТ 16337 і ГОСТ 16338 та з полімерних матеріалів високого тиску низької густини згідно з чинною нормативною документацією. Колір ковпачків може відповідати ГОСТ 9808 або чинній нормативній документації.

**9.4** Пляшки зі скла з соняшниковою олією закупорюють 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 з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

**9.5** Пляшки з соняшниковою олією пакують у прозору термозсідальну плівку згідно з ГОСТ 25951, з використанням картону як прокладки під дінця пляшок, так і без нього, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13516, ГОСТ 22702, у дерев'яні багатообігові ящики для пляшок згідно з ГОСТ 11354 і пластмасові багатообігові ящики для пляшок згідно з чинною нормативною документацією. Під час пакування для заклеювання використовують клейову стрічку або полімерну стрічку з липким шаром згідно з чинною нормативною документацією.

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

**9.6** Продукцію, упаковану в ящики з гофрованого картону, дозволено формувати у пакети на піддонах із застосуванням полімерної плівки.

**9.7** Дозволено застосування інших видів тари для пакування фасованої олії соняшникової, яка забезпечить збереження якості продукції під час транспортування та зберігання.

**9.8** Соняшкову олію фасують безпосередньо після її виробництва. Якщо соняшкову олію якийсь час зберігають у закритій місткості перед фасуванням, її додатково контролюють за показниками, що характеризують глибину процесів окиснення (кислотне число, пероксидне число, анізидинове число) згідно з ДСТУ ISO 3960, ДСТУ ISO 6885 і ДСТУ ISO 6886.

**9.9** Нефасовану соняшкову олію наливають у фляги алюмінієві згідно з ГОСТ 5037 з ущільнювальними жиростійкими гумовими кільцями згідно з ГОСТ 17133, бочки сталеві неоцинковані для харчових продуктів згідно з ГОСТ 13950 та іншу тару, дозволену для використання центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування і реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я.

**9.10** Соняшкову олію за узгодженням наливають у тару замовника, яка гарантує якість і збереження її під час транспортування та зберігання.

**9.11** Соняшкову олію розливають за видами, ґатунками та марками.

**9.12** Тара, яку використовують для наливання соняшкової олії, має бути чиста, суха, без сторонніх запахів та забезпечувати збереження та якість продукту під час транспортування та зберігання.

**9.13** Місткості, використовувані для наливання олії соняшкової рафінованої, рафінованої дезодорованої, мають бути ретельно очищені від залишків олії, яку в них попередньо зберігали, пропарені, вимиті та висушені.

**9.14** Соняшкову олію для районів зі специфічними кліматичними умовами пакують згідно з ДСТУ ГОСТ 15846.

## 10 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

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

**10.2** Олію соняшкову 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 фасованою соняською олією мають бути захищені від атмосферних опадів та впливу сонячного проміння.

**10.4** Транспортування фасованої олії у відкритих ящиках потрібно узгоджувати із замовником.

**10.5** Залізничні цистерни, автоцистерни та інші транспортні засоби мають відповідати вимогам, встановленим для перевезень харчових продуктів, бути чисті, сухі, без стороннього запаху та гарантувати збереження якості продукції, що транспортують.

Наливання соняшникової олії, призначеної для безпосереднього вживання в їжу, у залізничні цистерни, автоцистерни, інші транспортні засоби здійснюють за допомогою трубопроводу, що доходить до дна місткості. Соняшкову олію рафіновану дезодоровану наливають по комунікаціях, призначених лише для цього виду олії.

**10.6** Транспортують бочки, фляги, а також ящики з фасованою соняшниковою олією транспортними пакетами відповідно до вимог ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285 і ГОСТ 26663.

**10.7** Олію соняшкову до наливання в залізничні цистерни, автоцистерни та інші транспортні засоби, фляги та бочки або до розливання в спожиткову тару зберігають у закритих місткостях за видами, ґатунками, марками і відповідно до інструкції виробника.

**10.8** Олію соняшкову в тарі з вітчизняних та імпортованих кольорових або не кольорових полімерних матеріалів, скла та пакетах з ламінованим покриттям, у флягах та бочках зберігають у закритих затемнених приміщеннях у рекомендованому інтервалі температур від 0 °С до 30 °С.

У разі транспортування та зберігання соняшникової олії за мінусових температур, помутніння та загустіння олії не є ознакою браку.

Транспортують та зберігають соняшкову нерафіновану олію відповідно до чинних національних та міжнародних правил, зокрема ДСТУ САС/RCP 36–2005 [35].

## **11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**11.1** Відбирання проб — згідно з ДСТУ ISO 5555 і ДСТУ 4349.

**11.2** Визначання смаку — згідно з додатком А; прозорість та запах — згідно з ГОСТ 5472.

**11.3** Визначання колірного числа — згідно з ДСТУ 4568.

**11.4** Визначання кислотного числа — згідно з ДСТУ 4350.

**11.5** Визначання пероксидного числа — згідно з ДСТУ ISO 3960 і ДСТУ 4570.

**11.6** Визначання фосфоровмісних речовин — згідно з ДСТУ 7082.

**11.7** Визначання масової частки нежирових домішок — згідно з ДСТУ 5063 і ДСТУ ISO 663.

**11.8** Визначання масової частки вологи та летких речовин — згідно з ДСТУ 4603, ДСТУ ISO 662.

**11.9** Визначання вмісту воску та воскоподібних речовин — згідно з ДСТУ 4602.

**11.10** Визначання мила — згідно з ДСТУ 6048.

**11.11** Визначання температури спалаху олії екстракційної — згідно з ДСТУ 4455.

**11.12** Визначання ступеня прозорості — згідно з ГОСТ 5472.

**11.13** Визначання анізидинового числа — згідно з ДСТУ ISO 6885.

**11.14** Готування проб для визначання токсичних елементів — згідно з ДСТУ 7670.

**11.15** Визначання токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 12193, кадмію — згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 15774, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 8294, цинку — згідно з ГОСТ 30178, заліза — згідно з ГОСТ 26928 і ДСТУ ISO 8294.

**11.16** Визначання мікотоксинів — згідно з МУ 2273 [24], МУ 4082 [26], МР 2964 [25], ДСТУ EN 12955.

**11.17** Визначання залишкового вмісту пестицидів — згідно з ДСТУ EN 1528-1.

**11.18** Визначають уміст радіоактивних речовин <sup>90</sup>Sr та <sup>137</sup>Cs згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [16].

**11.19** Визначання йодного числа — згідно з ДСТУ 4569 і ДСТУ ISO 3961.

**11.20** Визначання масової частки неомильних речовин — згідно з ДСТУ 6050 і ДСТУ ISO 3596.

**11.21** Визначання жирнокислотного складу — згідно з ДСТУ ISO 5508 і ГОСТ 30418.

**11.22** Визначання масової частки антиоксидантів у разі використання — згідно з ДСТУ ISO 5558, біологічно активних та смакоароматичних харчових добавок, у разі їх використання, за методами, затвердженими у встановленому порядку.

Визначають масову частку вітамінів згідно з ДСТУ EN 12821, ДСТУ EN 12822, ДСТУ EN 12823-1 і ГОСТ 30417.

**11.23** Визначання мікробіологічних показників — згідно з ДСТУ 7357, ГОСТ 10444.12, ДСТУ EN 12824, ДСТУ IDF 93A та ДСТУ ISO 6888-1.

**11.24** Визначання масової частки бенз(а)пірену — згідно з ДСТУ 4689, суми бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену, діоксинів за методами, затвердженими у встановленому порядку.

**11.25** Визначання масової частки мінеральних олив — згідно з МВУ 030/05-2008 (МВИ 17/41-08) [27].

**11.26** Визначання залишкового вмісту технічного гексану — згідно з ДСТУ ISO 9832.

**11.27** Визначання маси нетто фасованої олії — згідно з І 00032744-869 [23].

**11.28** Дозволено використовувати інші стандартні методики, методи та прилади, які за метрологічними та технічними характеристиками не суперечать наведеним вище і мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**12.1** Приймають соняшникову олії партіями. Партія — кількість соняшникової олії з однаковими фізико-хімічними показниками згідно з видом, ґатунком і маркою, призначена для відвантаження продукції фасованої в один і той самий вид споживчої тари, однакового фасування та одночасного розливання й відвантаження нефасованої продукції в транспортну тару, оформлена одним документом щодо якості та безпеки.

**12.2** Приймають продукцію згідно з ГОСТ 5471 і ДСТУ 4349.

**12.3** Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів, діоксинів, суми ПАВ забезпечує підприємство, яке гарантує дотримання якості та безпеки продукції. Періодичність контролювання показників надають у технологічній документації (інструкціях, регламентах) або у документах системи НАССР.

**12.4** Вміст усіх харчових добавок, антиоксидантів, у разі їхнього використання, визначають з періодичністю відповідно до санітарних норм, затверджених у встановленому порядку.

**12.5** Контролюють показники якості соняшникової олії: «смак та запах», «прозорість», «кислотне число», «пероксидне число», «масова частка фосфоровмісних речовин», «масова частка вологи та летких речовин», «колірне число», «масова частка нежирових домішок», «мило (якісна проба)», «тест на віск та воскоподібні речовини» згідно з чинною нормативно-технічною документацією.

Показник «ступінь прозорості» визначають на вимогу замовника, якщо є розбіжності у разі оцінювання показника «прозорість».

Показники «анізидинове число», «масова частка вітаміну Е», «масова частка бенз(а)пірену» гарантує оператор ринку та визначає з періодичністю один раз у 90 днів.

**12.6** Періодичність контролю за вмістом мікробіологічних показників для олії соняшникової рафінованої дезодорованої марки Д визначають періодично, але не рідше одного разу в 90 днів, або на вимогу замовника.

**12.7** Показники «йодне число», «масова частка неомильних речовин», «жирнокислотний склад», «масова частка мінеральних олив», «залишковий вміст технічного гексану» згідно з додатками Д, Е, Ж визначають на вимогу замовника.

**12.8** У разі відвантаження олії соняшникової на експорт оператор ринку супроводжує вантаж документом, що підтверджує якість і безпеку згідно з вимогами, що встановлені для зовнішньоекономічної діяльності.

**12.9** У разі отримання незадовільних результатів випробування хоча б за одним із показників олію випробовують з подвійної вибірки. Результати поширюють на всю партію. У разі отримання незадовільних результатів партію повністю бракують.

### 13 ГАРАНТІЇ ОПЕРАТОРА РИНКУ

**13.1** Оператор ринку гарантує відповідність якості соняшникової олії вимогам цього стандарту за умови додержання вимог транспортування та зберігання.

**13.2** Строк придатності фасованої і нефасованої соняшникової олії визначає оператор ринку залежно від технології виробництва на підставі досліджень відповідно до чинних методик, затверджених у встановленому порядку.

**13.3** Гарантійний строк зберігання соняшникової олії залежно від виду та за умов зберігання відповідно до 10.8 зазначено у таблиці 10.

**Таблиця 10** — Гарантійний строк зберігання олії соняшникової

Вид пакування олії	Гарантійний строк зберігання олії соняшникової								
	нерафінованої холодного пресування		нерафінованої			гідратованої	рафінованої	рафінованої дезодорованої	
	вищого ґатунку	першого ґатунку	вищого ґатунку	першого ґатунку	другого ґатунку				
фасована	4 міс.		4 міс.			—	4 міс.	2 міс.	6 міс.
нефасована	4 міс.		3 міс.			1 міс.	2 міс.	1 міс.	1 міс.

ДОДАТОК А  
(обов'язковий)

### ВИЗНАЧАННЯ СМАКУ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

#### A.1 Суть методу

Метод визначання смаку соняшникової олії полягає в органолептичній оцінці параметра.

#### A.2 Проведення випробування

##### A.2.1 Засоби вимірювання, прилади та допоміжні пристрої:

**Ваги лабораторні** — згідно з чинними нормативними документами, 3-го класу точності з найбільшою межею зважування до 1 кг або **інші ваги** того самого класу точності.

**Набір гир** — згідно з чинними нормативними документами.

**Склянка В-1–250 ТХС** — згідно з ГОСТ 25336.

**Бюкс скляний** з притертою накривкою СВ-34/12, СВ-45/13 — згідно з ГОСТ 25336.

**Термометр скляний** — згідно з ГОСТ 29224.

**Баня водяна лабораторна**, яка забезпечує температуру  $(100 \pm 2) ^\circ\text{C}$  — згідно з чинними нормативними документами.

**Повітряно-теплова шафа лабораторна**, яка забезпечує температуру від  $40 ^\circ\text{C}$  до  $200 ^\circ\text{C}$  — згідно з чинними нормативними документами.

**Термостат сухоповітряний**, який забезпечує температуру  $(50 \pm 2) ^\circ\text{C}$  — згідно з чинними нормативними документами.

**Годинник** — згідно з чинними нормативними документами.

**Чайник електричний** із нержавкої сталі — згідно з чинними нормативними документами.

**Посуд одноразовий з ПВХ або паперовий.**

Дозволено використовувати засоби вимірювальної техніки, прилади та допоміжні пристрої вітчизняні та закордонні з технічними та метрологічними характеристиками не нижче зазначених.

##### A.2.2 Готування до випробування

Повітряно-теплову шафу або термостат нагрівають до температури  $(50 \pm 1) ^\circ\text{C}$ .

**А.2.3 Готування проби**

Пробу зразка олії у кількості від 150 г до 200 г нагрівають на водяній бані до температури  $(45 \pm 2)$  °С.

У скляні бюкси поміщають від 25 см<sup>3</sup> до 30 см<sup>3</sup> зразка олії, накривають накривкою і термостатують у повітряно-тепловій шафі або термостаті за температури  $(50 \pm 1)$  °С протягом 30 хв.

Нагріті зразки за температури випробовування дегустують не пізніше ніж за 30 хв. Повторне нагрівання не допускають.

**А.2.4 Методика випробовування**

Температура зразка олії під час випробовування має становити  $(50 \pm 1)$  °С.

Закритий бюкс зі зразком виймають із повітряно-теплової шафи або термостата і перемішують. Накривку з бюкса відкривають безпосередньо перед проведенням аналізу.

Під час визначання смаку кількість продукту має бути від 10 см<sup>3</sup> до 15 см<sup>3</sup>.

Продукт розподіляють по всій порожнині рота так, щоб створити контакт з усіма смаковими точками. Вдихають повітря через ротову порожнину та оцінюють смак, видихаючи через ніс.

Пробу зразка олії видаляють із ротової порожнини до одноразового стаканчика. За необхідності рот ополіскують кип'яченою водою за температури 38 °С. Бюкс знову закривають накривкою, зразок перемішують і проводять повторне випробовування.

ДОДАТОК Б  
(обов'язковий)

**ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ**

**Таблиця Б.1** — Мікробіологічні показники соняшникової олії рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д

Показники	Допустимі рівні, не більше ніж	Методи контролювання
Кількість аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г, не більше ніж	500	Згідно з ДСТУ 7357
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	Недопустимо	Згідно з ДСТУ 7357
Коагулазопозитивні <i>Stafilococcus</i> , у 1 г	Недопустимо	Згідно з ДСТУ ISO 6888-1
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , у 25 г	Недопустимо	Згідно з ДСТУ EN 12824 і ДСТУ IDF 93A
Дріжджі, КУО/г	Недопустимо	Згідно з ГОСТ 10444.12
Плісняві гриби, КУО/г, не більше ніж	100	Згідно з ГОСТ 10444.12
<b>Примітка.</b> Коагулазопозитивні стафілококи визначають у разі перевищення гранично допустимого рівня загальної кількості мікроорганізмів.		

**Таблиця Б.2** — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів і мікотоксинів в олії соняшниковій

Назва токсичного елементу	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи контролювання
Свинець	0,1	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 12193
Миш'як	0,1	Згідно з ГОСТ 26930
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 15774
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	0,5	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 8294
Залізо	5,0	Згідно з ГОСТ 30178 і ДСТУ ISO 8294
Цинк	5,0	Згідно з ГОСТ 30178
Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Згідно з МР 2273 [24], МУ 4082 [26] і ДСТУ EN 12955
Зеараленон	1,0	Згідно з МР 2964 [25]

Таблиця Б.3 — Допустимі рівні вмісту пестицидів в олії соняшниковій

Назва пестициду	Максимально допустимі рівні, млн <sup>-1</sup> (мг/кг)			Методи контролювання
	Для безпосереднього використання на харчові цілі	Для перероблення на харчові продукти	На технічні цілі	
ГХЦГ гамма-ізомер (гексахлоран)	0,05	1,0	більше ніж 1,0	Згідно з ДСТУ EN 1528-1
Гептахлор	Недопустимо			Згідно з ДСТУ EN 1528-1
ДДТ	0,1	0,25	більше ніж 0,25	Згідно з ДСТУ EN 1528-1

Таблиця Б.4 — Допустимі рівні радіонуклідів

Назва радіонуклідів	Допустимі рівні, Бк/кг	Методи контролювання
<sup>137</sup> Cs (цезій-137)	100	Згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [16]
<sup>90</sup> Sr (стронцій-90)	30	

ДОДАТОК В  
(обов'язковий)

**МАКСИМАЛЬНИЙ РІВЕНЬ ПОЛІЦИКЛІЧНИХ  
АРОМАТИЧНИХ ВУГЛЕВОДНІВ (ПАВ)**

Таблиця В.1

Назва показника	Максимальний рівень (мкг/кг)	Методи контролювання
Бенз(а)пірен	2,0	ДСТУ 4689 та міжнародні методи
Сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену <sup>1)</sup>	10,0	Методи, що затверджені у встановленому порядку, та міжнародні методи

<sup>1)</sup> Для соняшникової олії, призначеної для безпосереднього вживання або для використання як компонента продуктів харчування.

ДОДАТОК Г  
(обов'язковий)

**МАКСИМАЛЬНИЙ РІВЕНЬ ДІОКСИНІВ І ПХБ**

Таблиця Г.1

Назва показника	Максимальний рівень	Методи контролювання
Сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	0,75 пг/г (г) жиру	Методи, що затверджені у встановленому порядку, та міжнародні методи
Сума діоксинів і діоксиноподібних РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)	1,25 пг/г (г) жиру	
Сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180 (ICES-6)	40,0 нг/г (г) жиру	



ДОДАТОК Д  
(довідковий)

**ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ**

Таблиця Д.1

Назва показника	Норми для соняшникової олії								Метод визначення
	нерафінованої				рафінованої				
	другого ґатунку	першого ґатунку	вищого ґатунку	холодного пресування	гдратованої	недезодорованої	рафінованої	дезодорованої	
Йодне число, г J <sub>2</sub> /100 г				125—145					ДСТУ ISO 3961 і ДСТУ 4569
Масова частка неомильних речовин, %, не більше ніж	1,3			1,2				1,0	ДСТУ ISO 3596 і ДСТУ 6050

ДОДАТОК Е  
(довідковий)**ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ**

Таблиця Е.1

Умовна позначка кислоти	Назва кислоти згідно з тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти (% до суми жирних кислот)
C <sub>14:0</sub>	Міристинова	До 0,2
C <sub>16:0</sub>	Пальмітинова	Від 5,0 до 7,6
C <sub>16:1</sub>	Пальмітоолеїнова	До 0,3
C <sub>18:0</sub>	Стеаринова	Від 2,7 до 6,5
C <sub>18:1</sub>	Олеїнова	» 14,0 » 39,4
C <sub>18:2</sub>	Лінолева	» 48,3 » 74,0
C <sub>18:3</sub>	Ліноленова	До 0,3
C <sub>20:0</sub>	Арахінова	Від 0,1 до 0,5
C <sub>20:1</sub>	Гондоїнова	До 0,3
C <sub>22:0</sub>	Бегенова	Від 0,3 до 1,5
C <sub>24:0</sub>	Лігноцеринова	До 0,5

ДОДАТОК Ж  
(довідковий)**НОРМА ДЛЯ ПОКАЗНИКІВ «МАСОВА ЧАСТКА МІНЕРАЛЬНИХ ОЛИВ» ТА «ЗАЛИШКОВИЙ ВМІСТ ТЕХНІЧНОГО ГЕКСАНУ»**

Таблиця Ж.1

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Масова частка мінеральних олій, мг/кг, не більше ніж	50	Згідно з МВУ 030/05-2008 (МВИ 17/41-08)
Залишковий вміст технічного гексану для олії, крім пресової, мг/кг, не більше ніж	80	Згідно з ДСТУ ISO 9832

ДОДАТОК З  
(довідковий)**ПОЖИВНА (ХАРЧОВА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА  
ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ**

Таблиця 3.1

Олія соняшникова	Поживна (харчова) цінність, г (г) на 100 г (г) продукту	Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту
Нерафінована холодного віджиму	Від 99,85 до 99,90	Від 898 kcal (ккал) до 899 kcal (ккал) (3757 kJ (кДж) — 3761 kJ (кДж))
Нерафінована	» 99,70 » 99,85	898 kcal (ккал) (3757 kJ (кДж))
Рафінована та рафінована дезодорована	99,90	899 kcal (ккал) (3761 kJ (кДж))
<b>Примітка.</b> Поживну (харчову) цінність визначають залежно від вмісту в соняшниковій олії вологи та летких речовин.		

ДОДАТОК И  
(довідковий)**КОД ДКПП**

Таблиця И.1 — Коди ДКПП згідно з ДК 016:2010 [28]

Вид продукції	Код ДКПП
Олія соняшникова, сира	10.41.24
Олія соняшникова та її фракції, рафінована, хімічно незмодифікована	10.41.54

ДОДАТОК К  
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

- 1 Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 22.07.2014 № 1602-VII
- 2 Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991 № 1264-XII
- 3 Закон України «Про відходи» від 05.03.1998 № 187/98-ВР
- 4 Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів, затверджений наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики 28.10.2010 № 487, зареєстрованим у Міністерстві юстиції 11.02.2011 за № 183/18921
- 5 ДБН В.2.2-28:2010 Будинки адміністративного та побутового призначення, затверджені наказом Міністерства регіонального будівництва України від 30.12.2010 № 570
- 6 ДБН В.2.5-28–2006 Природне і штучне освітлення, затверджені наказом Міністерства будівництва України 15.05.06 № 168
- 7 ДСП 4.4.4.090–2002 Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії, затверджені постановою Міністерства охорони здоров'я України від 31.05.2002 № 21
- 8 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості на рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водойм, ґрунтів, затверджені Міністерством охорони здоров'я України, Постановою Головного державного санітарного лікаря 19.02.03 № 137
- 9 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування і питній воді, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03.05.2006 № 256, зареєстрованим у Міністерстві юстиції від 17.07.2006 за № 845/12719

10 ДСанПіН 2.2.4-171–10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 12.05.2010 № 400, зареєстрованим у Міністерстві юстиції 01.07.2010 за № 452/17747

11 Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 13.05.2013 р. № 368, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 18.05.2013 за № 774/23306

12 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені постановою Міністерства охорони здоров'я України від 01.12.1999 № 37

13 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені постановою Міністерства охорони здоров'я України від 01.12.1999 № 39

14 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Міністерства охорони здоров'я України від 01.12.1999 № 42

15 Перелік харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України 09.11.2010 № 971

16 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158–08 «Відбір проб. Первинна обробка та визначення вмісту <sup>90</sup>Sr і <sup>137</sup>Cs в харчових продуктах», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 11.08.2008 № 446

17 НПАОП 15.4-1.06–97 Правила безпеки для олійно-жирового виробництва, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці України 22.04.1997 № 99

18 НПАОП 15.4-1.10–92 Правила безпеки у виробництві олій методом пресування та екстракції, затверджені наказом Держгіртехнагляду України 25.11.1992

19 НПАОП 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 України від 10.06.1998 № 115, зареєстровані в Мін'юсті України 14.07.1998 № 446/2886. Зі змінами: наказ Держгірпромнагляду України від 26.03.2007 № 59

20 НПАОП 40.1-1.32–01 Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок, затверджені наказом Міністерства праці та соціальної політики України 21.06.2001 № 272

21 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджений наказом Держстандарту України від 18.07.96 № 300

22 ПМУ 17–2000 Інструкція про порядок здійснення державного метрологічного нагляду за кількістю фасованого товару в упаковках, затверджена наказом Держстандарту України від 17.05.2000 № 314

23 І 00032744-869–2003 Інструкція про порядок і метод визначання маси олії в пакувальній одиниці, затверджена Державним департаментом продовольства 04.02.2003

24 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 10.12.1980 № 2273

25 МР 2964–84 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту зеароленону в харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 23.01.84 № 2964

26 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині і харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.03.86 № 4082

27 МВУ 030/05–2008 (МВИ 17/41–08) «Методика выполнения измерений массовой доли минеральных масел в растительных маслах методом газожидкостной хроматографии» (Методика виконання вимірювання масової частки мінеральних олів у оліях методом газорідинної хроматографії). Державний реєстр методик виконання вимірювань (МВУ) на 2015 р., розробник Укрметртестстандарт

28 ДК 016–2010 Державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП)

29 Регламент комісії (ЄС) № 466/2001 від 08.03.2001, що установлює максимальні рівні для деяких контомінантів у харчових продуктах

30 Регламент комісії (ЄС) № 1881/2006 від 19.12.2006, що установлює максимальні рівні для деяких контомінантів у харчових продуктах

31 Державні санітарні норми та правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 29.12.2012 № 1140, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 09.01.2013 за № 88/22620

32 ДСанПін Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 17.03.2011 № 145, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 05.04.2011 за № 457/19195

33 Технічний регламент щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку, затверджений постановою КМУ 16.12.2015 № 1193

34 Зміни, що вносяться до Технічного регламенту щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку, затверджені постановою КМУ 18.01.2017 № 23

35 ДСТУ САС/RCP 36–2005 Рекомендовані міжнародні норми та правила зберігання та транспортування харчових жирів та олій наливом.

---

Код згідно з ДК 004: 67.200

**Ключові слова:** олія соняшникова, технологія виробництва та перероблення, органолептичні, фізико-хімічні показники, вимоги щодо безпеки, пакування, маркування, правила транспортування, зберігання та приймання, методи контролювання, строки зберігання та придатності.

---

Редактор **М. Клименко**  
Верстальник **В. Мультян**

---

Підписано до друку 19.12.2018. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 3,25. Зам. 2581. 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 серія ДК № 1647

**ПОПРАВКИ,  
ВНЕСЕНІ ДО НАЦІОНАЛЬНИХ СТАНДАРТИВ**

**ПОПРАВКА № 1**

Код УКНД 67.200

**ДСТУ 4492:2017** «Олія соняшникова. Технічні умови»

Місце поправки	Надруковано	Має бути
С. 22, додаток Ж, таблиця Ж.1, перший рядок	«Масова частка мінеральних олій...»	«Масова частка мінеральних олів...»
С. 22, додаток Ж, таблиця Ж.1, другий рядок, колонка «Норма»	«80»	«75»

(ІПС № 1–2019)

**ПОПРАВКА № 2**

Код УКНД 67.200

**ДСТУ 4492:2017** «Олія соняшникова. Технічні умови»

Місце поправки	Надруковано	Має бути
С. 16, розділ 10, підрозділ 10.8, останній абзац	«Транспортують та зберігають соняшни- кову нерафіновану олію...»	«Транспортують та зберігають соняшни- кову нефасовану олію...»

(ІПС № 1–2019)