



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ОЛІЯ РІПАКОВА

Технічні умови

ДСТУ 8175:2015

Відповідає офіційному тексту

З питань придбання офіційного видання звертайтеся
до національного органу стандартизації
(ДП «УкрНДНЦ» <http://uas.org.ua>)

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів НААН (УкрНДІОЖ НААН), Технічний комітет стандартизації «Олії, жири та продукти їх переробки» (ТК 86)

РОЗРОБНИКИ: Т. Бевзюк; В. Голодняк, канд. техн. наук; Л. Григорова (науковий керівник); Л. Зеленіна; П. Петік, канд. техн. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ ДП «УкрНДНЦ» від 22 червня 2015 р. № 61 з 2017-01-01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 8988-77)

ЗМІСТ

	с.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	4
5 Технічні вимоги	5
5.1 Характеристики	5
5.2 Вимоги до сировини	8
6 Вимоги щодо безпеки	9
7 Вимоги щодо охорони довкілля	9
8 Маркування	9
9 Пакування	10
10 Правила транспортування та зберігання	12
11 Методи контролювання	13
12 Правила приймання	13
13 Гарантії виробника	14
Додаток А Рекомендовані значення показника «колірне число» для олії ріпакової	15
Додаток Б Значення показників «число омилення», «йодне число», «масова частка неомильних речовин» для олії ріпакової	16
Додаток В Рекомендовані рівні вмісту сірки в олії ріпаковій	17
Додаток Г Жирнокислотний склад олії ріпакової	17
Додаток Д Харчова (поживна) цінність та енергетична цінність (калорійність) різних видів олії ріпакової	18
Додаток Е Коді різних видів олії ріпакової згідно з ДК 016	18
Додаток Ж Бібліографія	19

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ОЛІЯ РІПАКОВА

Технічні умови

МАСЛО РАПСОВОЕ

Техническое условия

OIL RAPE

Specifications

Чинний від 2017-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на олію ріпакову, яку виготовляють пресуванням або екстрагуванням насіння ріпаку.

Залежно від технології отримання і показників якості олію ріпакову використовують як харчовий продукт і для технічних цілей.

Вимоги щодо безпечності продукту викладено в розділах 5 і 6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

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

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

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

ДСТУ 4349:2004 Олії. Методи відбирання проб

ДСТУ 4350:2004 Олії. Методи визначення кислотного числа

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

ДСТУ 4568:2006 Олії. Методи визначання колірнього числа

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

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

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

ДСТУ 4604:2006 Олії, натуральні жирні кислоти, какао-масло і його заміники. Метод визначення числа омилення

ДСТУ 4966:2008 Насіння ріпаку для промислового перероблення. Технічні умови

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

ДСТУ 6048:2008 Жири тваринні і рослинні та олії. Методи 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 7191-1:2010 Олії. Метод визначання вмісту сірки. Частина 1. Готування проби та реактивів

ДСТУ 7191-2:2010 Олії. Метод визначання вмісту сірки. Частина 2. Порядок випробовування

- ДСТУ ГОСТ 745–2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови (ГОСТ 745–2003, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 Банки скляні для консервів. Основні параметри та розміри (ГОСТ 5717.2–2003, 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. Типи, параметри і основні розміри (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. Визначання пестицидів і поліхлорованих біфенілів (ПХБ). Частина 1. Загальні положення (EN 1528-1:1996, IDT)
- ДСТУ EN 1672-2–2001 Обладнання для харчової промисловості. Вимоги щодо безпеки і гігієни. Основні положення. Частина 2. Вимоги щодо гігієни (EN 1672-2:1997, IDT)
- ДСТУ ISO 660:2009 Жири тваринні та рослинні й олії. Метод визначення кислотного числа та кислотності (ISO 660:1996, IDT)
- ДСТУ ISO 661:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Готування випробного зразка (ISO 661:2003, 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. Визначання вмісту нерозчинних домішок (ISO 663:2000, IDT)
- ДСТУ ISO 2719:2006 Визначення температури спалаху горючих речовин методом Пенського–Мартенса в закритому тиглі (ISO 2719:2002, IDT)
- ДСТУ ISO 3596:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту неомілюваних речовин. Метод з використанням екстракції діетиловим ефіром (ISO 3596:2000, IDT)
- ДСТУ ISO 3657:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання числа омилення (ISO 3657:2002, IDT)
- ДСТУ ISO 3960–2001 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання пероксидного числа (ISO 3960:1998, IDT)
- ДСТУ ISO 3961:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання 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. Відбір проб (ISO 5555:1991, 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 12193:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту свинцю методом атомно-абсорбційної спектроскопії з використанням графітової печі (ISO 12193:2004, IDT)
- ДСТУ ISO 15774:2009 Жири тваринні та рослинні й олії. Визначення вмісту кадмію методом атомно-абсорбційної спектроскопії з використанням графітової печі (ISO 15774:2000, IDT)
- ДСТУ ISO 18609:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Метод визначення вмісту неомильних речовин з використанням екстракції гексаном (ISO 18609:2000, IDT)
- ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)
- ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)
- ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)
- ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)
- ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. 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 встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

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 5476–80 Масла растительные. Методы определения кислотного числа (Олії. Методи визначення кислотного числа)

ГОСТ 7625–86 Бумага этикеточная. Технические условия (Папір етикетковий. 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 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 багаторазового використання для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства. Технічні умови)

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

ГОСТ 13950–91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия (Бочки сталеві зварні та закатні з гофраами на корпусі. 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 (Пластини гумові для виробів, які контактують із харчовими продуктами. Технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. 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 для постачання 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 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термоусадочна. 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. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

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

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

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

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

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

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

ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді

ДБН В.2.5-28–2006 Природне і штучне освітлення

Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць

ДНАОП 1.8.10-1.06–97 Правила безпеки для олійно-жирового виробництва

ДНАОП 1.8.10-1.10–92 Правила безпеки у виробництві олій методом пресування та екстракції

ДНАОП 1.8.10-3.09–98 Типові галузеві норми безплатної видачі працівникам спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту в харчовій промисловості

ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водосховищ, ґрунті

ДСП 4.4.4.090–2002 Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють олію

СанПІН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми по охороні поверхневих вод від забруднення).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення позначених ними понять, установлені в ДСТУ 2423, ДСТУ 2575.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Олію ріпакову залежно від технології отримання і показників якості поділяють на види і ґатунки, наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 — Класифікація ріпакової олії

Вид ріпакової олії	ґатунк
Олія ріпакова нерафінована	Вищий Перший Другий
Олія ріпакова рафінована недезодорована	—
Олія ріпакова рафінована технічна	—
Олія ріпакова рафінована дезодорована	—

4.2 Для постачання в торговельну мережу та на підприємства громадського харчування використовують олію ріпакову нерафіновану вищого ґатунку з умістом ерукової кислоти не більше ніж 1,5 %, олію ріпакову рафіновану недезодоровану з умістом ерукової кислоти не більше ніж 1,5 % та олію ріпакову рафіновану дезодоровану з умістом ерукової кислоти не більше ніж 1,5 %.

4.3 Для промислового перероблення на харчові продукти використовують олію ріпакову нерафіновану вищого та першого ґатунку, олію ріпакову рафіновану недезодоровану, олію ріпакову рафіновану дезодоровану.

4.4 Для технічних цілей використовують олію ріпакову нерафіновану другого ґатунку, а також олію ріпакову рафіновану технічну.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Олія ріпакова має відповідати вимогам цього стандарту. Її потрібно виготовляти згідно з технологічним регламентом або технологічною інструкцією, затвердженими в установленому порядку, з додержанням вимог ДСП 4.4.4-090.

5.1 Характеристики

5.1.1 За органолептичними показниками олія ріпакова має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Органолептичні показники олії ріпакової

Назва показника	Характеристика олії ріпакової							
	рафінованої				нерафінованої			
	дезодорованої		недезодорованої	технічної	вищого ґатунку		першого ґатунку	другого ґатунку
	для постачання в торговельну мережу і на підприємства громадського харчування	для промислового перероблення на харчові продукти			для постачання в торговельну мережу і на підприємства громадського харчування	для промислового перероблення на харчові продукти		
Прозорість	Прозора			Прозора	Прозора, допустимо легке помутніння		Прозора, допустимо легке помутніння над незначним осадом	
Смак і запах	Смак знеособленої олії	Смак знеособленої олії зі слабким специфічним відтінком смаку та запаху олії ріпакової	Притаманні олії ріпаковій, без стороннього присмаку та запаху	Запах притаманний олії ріпаковій; смак не визначають	Притаманні олії ріпаковій, без стороннього присмаку та запаху			Запах притаманний олії ріпаковій; смак не визначають

5.1.2 За фізико-хімічними показниками олія ріпакова має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники олії ріпакової

Назва показника	Характеристика олії ріпакової								Метод випробування
	рафінованої			нерафінованої					
	дезодорованої	недезодорованої	технічної	вищого ґатунку для поставлення в торгівельну мережу і на підприємства громадського харчування (фасована)		нижчого ґатунку для промислового перероблення на харчові продукти		першого ґатунку	
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	10	30	40	55	60	85	95	Згідно з ДСТУ 4568	
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,4	0,4	0,6	1,5	2,0	4,0	6,0	Згідно з ДСТУ 4350, ГОСТ 5476, ДСТУ ISO 660	
Масова частка вологи та легких речовин, %, не більше ніж	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,3	Згідно з ДСТУ ISO 662, ДСТУ 4603	
Масова частка нежирових домішок, %, не більше ніж	Немає	Немає	Немає	0,1	0,1	0,15	0,20	Згідно з ДСТУ ISO 663, ДСТУ 5063	
Мило (вісна проба)	Немає	Немає	Немає	Не визначають	Не визначають	Не визначають	—	Згідно з ДСТУ 6048	
Пероксидне число, ½ O ммоля/кг, не більше ніж	5,0	5,0	Не нормують	5,0	7,0	7,0	Не нормують	Згідно з ДСТУ 4570, ДСТУ ISO 3960	
— під час випуску з підприємства	10,0	10,0	10,0	10,0	10	10	10	Згідно з ГОСТ 7824, ДСТУ 7082	
— наприкінці терміну зберігання				0,05 ¹⁾ 0,004					
Масова частка фосфоровмісних речовин, %, не більше ніж: — стеролюлеоплецитину; — у перерахуванні на P ₂ O ₅				1,0 0,09	1,5 0,135	2,0 0,18	2,0 0,18		
Масова частка еруквої кислоти в олії, %, до суми жирних кислот, не більше ніж				Не нормують		Не нормують		Згідно з ГОСТ 30089	
— для поставлення в торгівельну мережу і на підприємства громадського харчування (фасована)	1,5	1,5	1,5	1,5	5,0	5,0			
— для промислового перероблення на харчові продукти	5,0	5,0	5,0	—					

Назва показника	Характеристика олії ріпакової								Метод випробування
	рафінованої			нерафінованої					
	додано-рівної	недодано-дорівної	технічної	вищого ґатунку		першого ґатунку		другого ґатунку	
Температура спалаху олії екстракційної, °С, не нижче ніж	240	230	230	230	230	230	230	230	Згідно з ДСТУ 4455

¹⁾ Результат випробувань менше ніж 0,05 % у перерахуванні на стеаролеолейтин або менше ніж 0,004 % в перерахуванні на P₂O₅ вважають, що фосфоровмісних речовин немає.

Примітка 1. Наявність хлорофілу обумовлює доцільність визначення показника «колірне число» за допомогою засобів вимірювальної техніки, що мають шкалу Ловбонда (червоний, жовтий, синій). Рекомендації щодо значень показника «колірне число» наведено в додатку А.

Примітка 2. Можливість реалізації олії ріпакової нерафінованої другого ґатунку з кислотним числом більше ніж 6 мг КОН/г потрібно погодити із замовником.

Примітка 3. За згодою із замовником і лише в суміші з іншими оліями дозволено використовувати для перероблення на харчові продукти олію ріпакову з підвищеною масовою часткою ерукової кислоти не більше ніж 15 % (до суми жирних кислот). Три цьому масова частка ерукової кислоти в суміші олій має становити не більше ніж 5 % (до суми жирних кислот).

Примітка 4. Для постачання в торговельну мережу і на підприємства громадського харчування дозволено використовувати олію ріпакову пресову, для перероблення на харчові продукти — олію як пресову, так і екстракційну, або їхню суміш.

5.1.3 Значення для показників «число омилення», «йодне число», «масова частка неомильних речовин» наведено в додатку Б.

5.1.4 Рекомендовані рівні вмісту сірки в олії ріпаковій наведено в додатку В.

5.1.5 Жирнокислотний склад ріпакової олії подано в додатку Г.

5.1.6 Допустима в олії ріпаковій рафінованій масова частка нежирових домішок (відстій за масою), що не перевищує допустимих розбіжностей між паралельними визначеннями згідно з ДСТУ 5063.

5.1.7 Уміст токсичних елементів, пестицидів і мікотоксинів в олії ріпаковій не повинен перевищувати допустимої концентрації, встановленої чинними медико-біологічними вимогами згідно з МБТнСН № 5061 [1] і зазначеними в таблицях 4 і 5.

Таблиця 4 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів і мікотоксинів в олії ріпаковій

Назва продукту	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж						
	Свинець, арсен	Кадмій	Ртуть	Мідь	Залізо, цинк	Афлатоксин В ₁	Зера-ленон
Олія ріпакова, призначена для харчових цілей або для перероблення на харчові продукти	0,1	0,05	0,03	0,5	5,0	0,005	1,0

Таблиця 5 — Допустимі рівні вмісту пестицидів в олії ріпаковій

Назва пестициду	Максимально допустимі рівні, мг/кг ¹ (mg/kg)		
	Для безпосереднього використання на харчовій цілі	Для перероблення на харчові продукти	Для технічних цілей
ГХЦГ гама-ізомер	0,05	1,0	Більше ніж 1,0
Гептахлор	Не допустимо		
ДДТ	0,1	0,25	Більше ніж 0,25

5.1.8 Уміст радіонуклідів в олії ріпаковій не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених державними гігієнічними нормами ГН 6. 6.1.1-130 і зазначених у таблиці 6.

Таблиця 6 — Допустимі рівні вмісту радіонуклідів

Назва радіонукліда	Гранично допустимі рівні, Бк/кг	Методи контролювання
Цезій-137	Не більше ніж 100	Згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [2]
Стронцій-90	Не більше ніж 30	Згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [2]

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виготовлення олії ріпакової використовують насіння ріпаку згідно з ДСТУ 4966 та імпордне насіння ріпаку, дозволене для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

5.2.2 Олію ріпакову, призначену для постачання в торговельну мережу та на підприємства громадського харчування, виготовляють із насіння ріпаку згідно з ДСТУ 4966 1-го класу з масовою часткою ерукової кислоти в олії насіння не більше ніж 1,5 % (від суми жирних кислот) і глюкозинолатів не більше ніж 2,0 %.

5.2.3 Олію ріпакову, призначену для промислового перероблення на харчові продукти, виготовляють з насіння ріпаку згідно з ДСТУ 4966 1-го класу з масовою часткою ерукової кислоти в олії насіння не більше ніж 5,0 % (від суми жирних кислот) і глюкозинолатів не більше ніж 3,0 %.

Примітка 5. За згодою із замовником дозволено використовувати насіння ріпаку з підвищеною масовою часткою ерукової кислоти не більше ніж 15,0 % (від суми жирних кислот).

Примітка 6. Для олії ріпакової, призначеної для подальшого промислового перероблення з використанням рафінації та дезодорації, частина строку зберігання від дати одержання до моменту перероблення не повинна перевищувати 1/3 загального строку придатності.

5.2.4 Олію ріпакову, призначену для технічних цілей, виготовляють з насіння ріпаку згідно з ДСТУ 4966 1-го і 2-го класів або їх суміші.

5.2.5 Уміст токсичних елементів, пестицидів і мікотоксинів у сировині, призначеній для отримання олії, яку постачають у торговельну мережу та на підприємства громадського харчування, а також для промислового перероблення на харчові продукти, не повинен перевищувати допустимих концентрацій, установлених для насіння олійних культур згідно з МБТиСН № 5061 [1].

5.2.6 Уміст радіонуклідів у насінні ріпаку не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених державними гігієнічними нормами ГН 6. 6.1.1-130.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виготовлення олії ріпакової потрібно дотримуватися вимог щодо безпеки відповідно до ДСП 4.4.4.090.

6.2 Під час виготовлення та перероблення олії ріпакової потрібно дотримуватися вимог ДНАОП 1.8.10-1.06, ДНАОП 1.8.10-1.10.

6.3 Технологічне устаткування й технологічний процес виготовлення та перероблення олії ріпакової мають відповідати вимогам ДСТУ EN 1672-2, ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.3.002.

6.4 Норми освітлювання мають відповідати вимогам ДБН В.2.5-28.

6.5 Допустимий рівень шуму на робочих місцях установлюють згідно з ГОСТ 12.1.003.

6.6 Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.7 Пожежна безпека під час виготовлення олії ріпакової має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.8 Працівники повинні бути забезпечені спецодягом та засобами індивідуального захисту згідно з вимогами ДНАОП 1. 8.10-3.09.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Допустимий рівень шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та іншими чинними нормативними документами.

7.2 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць.

7.3 Очищені води мають відповідати санітарно-гігієнічним, а також технологічним вимогам наведеним у СанПиН 4630.

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування виконують державною мовою і мовою, зазначеною в контракті на постачання.

8.2 На кожну одиницю спожиткової тари з олією ріпаковою потрібно наклеювати художньо оформлену етикетку, для якої використовують папір етикетковий згідно з ГОСТ 7625 або інший матеріал етикетковий згідно з чинним нормативним документом.

На етикетку наносять маркування будь-яким способом, який забезпечує чітке її оформлення, зазначаючи таку інформацію:

- назву олії, її вид і ґатунок (за наявності);
- масову частку жиру;
- назву та юридичну адресу й країну виробника, пакувальника;
- номінальну кількість: масу нетто в кілограмах і/або грамах та об'єм продукту в кубічних дециметрах;
- товарний знак виробника (за наявності);
- склад продукту (для кулажованих — перелік усіх олій у відсотковому співвідношенні);
- поживну (харчову) цінність у грамах на 100 г продукту;
- енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту в кілоджоулях і/або кілокалоріях;

— дату виготовлення (число, місяць, рік), дату розливання (для продукту в складковій тарі), дату наливання (для продукту в бочках, флягах, цистернах тощо) та строк придатності;

- номер партії;
- спосіб оброблення;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітленість);
- позначення цього стандарту;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації.

8.3 Допустимо нанесення додаткової інформації:

- про вміст вітамінів (у разі підтвердження дослідженнями);
- рекламних написів щодо якості олії ріпакової (у разі підтвердження дослідженнями);
- рекламних написів на контретикетках;
- знака для товарів і послуг (за наявності);
- номера телефону, факсу підприємства, електронної адреси тощо.

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

8.5 Дату розливання олії ріпакової дозволено проставляти компостером або штампом на етикетці, тисненням на ковпачку або іншим способом (зокрема лазером), який забезпечує чітке її оформлення.

8.6 На кожну транспортну одиницю з олією ріпаковою наносять маркування, яке містить:

- назву олії, її вид і ґатунок;
- назву країни-виробника;
- назву підприємства-виробника, його юридичну адресу та знак для товарів та послуг;
- масу нетто для нефасованої олії або кількість одиниць складової тари в одиниці транспортної упаковки для фасованої олії;
- дату виготовлення, дату наливання (число, місяць, рік) для олій у бочках та флягах або дату розливання для одиниць складової тари та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код на одиницю складової тари.
- інформацію щодо сертифікації.

Маркування наносять друкарським способом на паперову етикетку або за допомогою штампа безпосередньо на кожну пакувальну одиницю або іншим способом, який забезпечує чітке її оформлення.

У разі пакування пляшок з олією ріпаковою у відкриті ящики або термосідабельну плівку ящики не маркують.

8.7 Транспортне маркування виконують згідно з ГОСТ 14192 із нанесенням маніпуляційних знаків: «Бережіть від вологи!», «Бережіть від нагрівання!».

У разі пакування в скляні пляшки додатково наносять такий напис «Крихке — обережно!».

8.8 У разі постачання олії ріпакової на експорт маркування має відповідати вимогам зовнішньоторговельних організацій з урахуванням товарної номенклатури зовнішньоекономічної діяльності.

8.9 Нанесення на маркування додаткової інформації в разі постачання на експорт зазначають у договорі чи контракті.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Олію ріпакову випускають фасовану та нефасовану.

9.2 Олію ріпакову нерафіновану вищого ґатунку (пресову) з умістом ерукової кислоти не більше ніж 1,5 %, рафіновану недезодоровану з умістом ерукової кислоти не більше ніж 1,5 % та рафіновану дезодоровану з умістом ерукової кислоти не більше ніж 1,5 % фасують:

— у тару зі скла згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2, ДСТУ ГОСТ 5717.2 та імпорتنу тару, дозволена для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— у пакети з комбінованого матеріалу (полімерні матеріали, картон, фольгу) з ламінованим покриттям, дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для фасування жирних продуктів, які забезпечують збереження олії в упаковці під час транспортування та зберігання;

— у тару з вітчизняних та імпортованих кольорових або не кольорових полімерних матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для жирних продуктів, які забезпечують збереження олії в упаковці під час транспортування та зберігання.

Дозволено використовувати для фасування олії ріпакової інші пакувальні матеріали, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для жирних продуктів, які забезпечують збереження олії в пакуванні під час транспортування та зберігання.

Місткість тари має становити від 10 см³ до 5000 см³ та понад 5000 см³ до 10 000 см³ включно.

9.3 Допустимі відхилення від маси нетто та об'єму олії ріпакової фасованої з урахуванням Р-50-056 [3] наведено в таблиці 7.

Таблиця 7 — Допустимі від'ємні відхилення олії ріпакової фасованої

Маса нетто олії ріпакової фасованої	Допустимі від'ємні відхилення, не більш ніж
Від 10 см ³ до 200 см ³ включ.	– 1,0 %
» 250 г » 450,0 г »	– 3,0 г
Понад 450 г до 750 г включ.	– 5,0 г
» 750,0 г » 1000,0 г »	– 10,0 г
» 1000,0 г » 2000,0 г »	– 20,0 г
» 2000,0 г » 3000,0 г »	– 30,0 г
» 3000,0 см ³ » 5000 см ³ »	– 1,5 %
» 5000 см ³ » 10 000 см ³ »	– 1,0 %

9.4 Скляні пляшки з олією ріпаковою потрібно герметично закупорювати алюмінієвими ковпачками для закупорювання пляшок з харчовими рідинами з алюмінієвої фольги згідно з ДСТУ ГОСТ 745 із картонною ущільнювальною прокладкою з полімерним покриттям або з інших матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

9.5 Пляшки з полімерних матеріалів з олією ріпаковою потрібно герметично закупорювати ковпачками з полімерних матеріалів згідно з ГОСТ 16337 та ГОСТ 16338 та з полімерних матеріалів високого тиску низької густини згідно з чинним нормативним документом.

9.6 Пляшки з полімерних матеріалів пакують у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13516, ГОСТ 22702, а також у пакети з поліетиленової термоізоляційної плівки згідно з ГОСТ 25951, з використанням картону як прокладки під дінця пляшок чи без нього, у дерев'яні ящики багаторазового використання згідно з ГОСТ 11354 та у пластмасові ящики багаторазового використання для пляшок згідно з чинним нормативним документом, у ящики з гофрованого картону згідно з чинним нормативним документом, а також в імпортовану тару.

Під час пакування для заклеювання використовують липку стрічку або полімерну стрічку з липким шаром згідно з ГОСТ 20477.

Скляні пляшки пакують у дротяні ящики багаторазового використання згідно з чинним нормативним документом, а також у тару-устаткування згідно з ГОСТ 24831 лише для внутрішньої реалізації.

9.7 Продукцію, упаковану в ящики з гофрованого картону, можна формувати в пакети на піддонах із застосуванням полімерної плівки.

9.8 Дозволено застосовувати інші види тари для пакування фасованої олії ріпакової, яка забезпечить якість та збереження продукції під час транспортування та зберігання.

9.9 Олію ріпакову фасують безпосередньо після її виготовлення. Дозволено певний час зберігати олію ріпакову у закритій місткості перед фасуванням. У цьому разі її додатково контролюють за такими показниками як кислотне число і пероксидне число.

9.10 Нефасовану ріпакову олію наливають:

— у фляги алюмінієві згідно з ГОСТ 5037 з ущільнювальними жиростійкими гумовими кільцями згідно з ГОСТ 17133 або у фляги з інших матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

— у бочки сталеві неоцинковані для харчових продуктів згідно з ГОСТ 13950, у бочки з полімерних матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для жирових продуктів.

9.11 За згодою із замовником ріпакову олію наливають у тару замовника, яка гарантує якість та збереження її під час транспортування та зберігання.

9.12 Олію ріпакову розливають за видами і ґатунками.

9.13 Тара, яку використовують для наливання олії ріпакової, має бути чистою, сухою, без сторонніх запахів і забезпечувати збереження та якість продукту під час транспортування та зберігання.

9.14 Місткості, які використовують для наливання олії ріпакової рафінованої дезодорованої, мають бути ретельно вичищені від залишків олії, яку в них попередньо зберігали, пропарені, вимиті та висушені.

9.15 Олію ріпакову для районів зі специфічними кліматичними умовами пакують згідно з ДСТУ ГОСТ 15846.

9.16 Дозволено використовувати інші види тари та пакування, як вітчизняного, так і імпортного виробництва, дозволених центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я, які відповідають вимогам відповідного чинного стандарту і забезпечують збереження продукції під час транспортування та зберігання.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Олію ріпакову транспортують у спеціально призначених для перевезення олій залізничних цистернах з нижнім зливом згідно з ДСТУ 3445, які мають трафарети з написом «Олія» відповідно до чинних правил перевезення вантажів.

10.2 Олію ріпакову транспортують в автоцистернах зі щільно закритими люками згідно з ГОСТ 9218 та в інших критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних для відповідного виду транспорту.

10.3 Під час транспортування відкритим автотранспортом бочки, фляги та ящики з фасованою олією ріпаковою має бути захищено від атмосферних опадів і сонячного проміння.

10.4 Транспортування фасованої олії у відкритих ящиках має бути погоджено із замовником.

10.5 Залізничні цистерни й автоцистерни мають відповідати вимогам, установленим для перевезення харчових продуктів.

Перед використанням залізничних цистерн і автоцистерн для транспортування й тимчасового зберігання олії ріпакової рафінованої дезодорованої їх потрібно ретельно вичистити від залишків олії, пропарити, вимити та висушити.

Олію ріпакову рафіновану дезодоровану наливають по лініях, призначених лише для цього виду олій.

10.6 Бочки, фляги, а також ящики з фасованою олією ріпаковою транспортують транспортними пакетами згідно з вимогами ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

10.7 Олію ріпакову до наливання в залізничні цистерни й автоцистерни, фляги та бочки до розливання в спожиткову тару зберігають у закритих місткостях відповідно до інструкції виробника.

10.8 Олію ріпакову в спожитковій тарі, у флягах та бочках зберігають у закритих приміщеннях.

10.9 Олію ріпакову в тарі з вітчизняних та імпортованих кольорових або не кольорових полімерних матеріалів, скла та пакетів з ламінованим покриттям зберігають у закритих затемнених приміщеннях за рекомендованого діапазону температур — від 8 °С до 20 °С.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

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

Готують випробний зразок згідно з ДСТУ ISO 661.

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

11.3 Визначають фізико-хімічні показники так:

- колірне число — згідно з ДСТУ 4568;
- кислотне число — згідно з ДСТУ 4350, ГОСТ 5476, ДСТУ ISO 660;
- масову частку води та летких речовин — згідно з ДСТУ 4603, ДСТУ ISO 662;
- масову частку нежирових домішок — згідно з ДСТУ 5063, ДСТУ ISO 663;
- уміст мила — згідно з ДСТУ 6048;
- пероксидне число — згідно з ДСТУ 4570, ДСТУ ISO 3960;
- масову частку фосфоровмісних речовин — згідно з ДСТУ 7082;
- йодне число (за методом Кауфмана) — згідно з ДСТУ 4569, ДСТУ ISO 3961;
- масову частку неомильних речовин — згідно з ДСТУ 6050, ДСТУ ISO 3596, ДСТУ ISO 18609;
- число омилення — згідно з ДСТУ 4604, ДСТУ ISO 3657;
- масову частку ерукової кислоти — згідно з ГОСТ 30089;
- температуру спалаху олії екстракційної — згідно з ДСТУ 4455, ДСТУ ISO 2719.

11.4 Готують проби для визначення токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929. Визначають уміст токсичних елементів згідно з такими документами: свинець — ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 12193; кадмій — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 15774; арсен — згідно з ГОСТ 26930; ртуть — згідно з ГОСТ 26927; мідь — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 8294; цинк — згідно з ГОСТ 30178; залізо — згідно з ГОСТ 26928, ДСТУ ISO 8294.

11.5 Визначають уміст мікотоксинів згідно з МУ 4082 [4], МР 2273 [5], МР 2964 [6].

11.6 Визначають залишковий уміст пестицидів згідно з ДСТУ EN 1528-1 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

11.7 Визначають сумарний уміст радіоактивних речовин згідно з ГН 6.6.1.1-130, МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [2] за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

11.8 Визначають жирнокислотний склад згідно з ГОСТ 30418, ДСТУ ISO 5508.

11.9 Визначають масову частку сірки згідно з ДСТУ 7191-1 та ДСТУ 7191-2.

11.10 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників виконують випробування з подвійної вибірки. Результати поширюють на всю партію.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Приймають олію ріпакову партіями. Партія — це кількість олії ріпакової з однаковими показниками якості, призначена для одночасного відвантаження й оформлена одним документом щодо якості та безпечності.

12.2 Правила приймання — згідно з ГОСТ 5471.

12.3 У документі щодо якості олії ріпакової, яку направляють у торговельну мережу і на підприємства громадського харчування та для промислового перероблення на харчові продукти, потрібно обов'язково вказувати значення масової частки ерукової кислоти (результат безпосереднього визначення масової частки ерукової кислоти в партії олії ріпакової, яку відвантажують, або дані сертифіката на насіння ріпаку, з якого її отримано).

12.4 Масову частку ерукової кислоти підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше ніж один раз на місяць.

У кожній партії олії ріпакової цей показник вказують згідно із сертифікатом на насіння ріпаку або згідно з результатом визначення в ній масової частки ерукової кислоти.

12.5 Показники «йодне число», «число омилення», «масова частка неомильних речовин», «масова частка сірки» підприємство-виробник визначає періодично і на вимогу замовника.

12.6 Масову частку фосфоровмісних речовин виробник визначає періодично, але не рідше ніж один раз на 10 днів; замовник (за потреби) — під час вхідного контролювання.

12.7 Уміст токсичних елементів, мікотоксинів, залишкового вмісту пестицидів контролюють відповідно до вимог МР 4.4.4-108 [7]

12.8 Радіологічні показники контролюють відповідно до вимог ГН 6.6.1.1-130.

12.9 Масу нетто контролюють відповідно до ПМУ 17 [8].

12.10 Олію ріпакову, яку відвантажують на експорт, підприємство-виробник супроводжує документом, який підтверджує якість та безпечність продукту згідно з вимогами, установленими для зовнішньоекономічної діяльності.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості олії ріпакової вимогам цього стандарту за умов дотримання вимог транспортування та зберігання.

13.2 Гарантійний строк зберігання олії ріпакової визначають з дати фасування — для фасованої, з дати вироблення — для нефасованої.

13.3 Гарантійний строк придатності олії ріпакової нерафінованої за рекомендованого діапазону температур — від 8 °С до 20 °С:

- фасованої:
 - нерафінованої — 4 міс.;
 - рафінованої дезодорованої — 6 міс.;
- нефасованої
 - нерафінованої — 3 міс.;
 - рафінованої дезодорованої — 5 міс.

13.4 Строк придатності фасованої та нефасованої олії ріпакової встановлює виробник залежно від технології виготовлення, на підставі досліджень і відповідних нормативних документів, затверджених у встановленому порядку, із зазначенням установлених умов зберігання.

ДОДАТОК А
(довідковий)
**РЕКОМЕНДОВАНІ ЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКА «КОЛІРНЕ ЧИСЛО»
ДЛЯ ОЛІЇ РІПАКОВОЇ**

Таблиця А.1 — Рекомендовані значення показника «колірне число», отримані з використанням шкали Ловібонда

Назва показника	Характеристика олії ріпакової							
	рафінованої			нерафінованої				
	деаодорованої	недеаодорованої	технічної	вищого ґатунку		першого ґатунку	другого ґатунку	
для постачання в торговельну мережу і на підприємства громадського харчування (фасована)				для промислового перероблення на харчові продукти	Червоний — 2,0; жовтий — 20,0; синій — 1,0			Червоний — 3,5; жовтий — 40,0; синій — 1,0

Примітка. Вимірювання виконують відповідно до експлуатаційної документації на прилади конкретних типів з використанням у них шкали Ловібонда і відповідних колет, а також відповідно до методик виконання вимірювань, затверджених у встановленому порядку.

ДОДАТОК Б
(довідковий)ЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ «ЧИСЛО ОМИЛЕННЯ», «ЙОДНЕ ЧИСЛО»,
«МАСОВА ЧАСТКА НЕОМИЛЬНИХ РЕЧОВИН» ДЛЯ ОЛІЇ РІПАКОВОЇ

Таблиця Б.1 — Значення показників «число омилення», «йодне число», «масова частка неомильних речовин» для олії ріпакової

Назва показника	Характеристика олії ріпакової				
	рафінованої		нерафінованої		
	дезаодорованої	недезаодорованої	вищого ґатунку	першого ґатунку	
Число омилення, мг КОН/г: — олії з масовою часткою еруквої кислоти, не більше ніж 5,0 % — олії з масовою часткою еруквої кислоти більше ніж 5,0 %	171—180	171—180	171—180	171—180	165—180
	108—118 95—106	108—118	108—118	108—118	108—118 95—106
Йодне число, г J ₂ /100 г: — олії з масовою часткою еруквої кислоти, не більше ніж 5,0 % — олії з масовою часткою еруквої кислоти більше ніж 5,0 %	1,0	1,2	1,5	1,2	1,5
Масова частка неомильних речовин, %, не більш ніж					

ДОДАТОК В
(довідковий)
РЕКОМЕНДОВАНІ РІВНІ ВМІСТУ СІРКИ В ОЛІЇ РІПАКОВІЙ

Таблиця В. 1 — Значення показника «масова частка сірки» в олії ріпаковій

Вид олії та її призначеність	Норма, мг/г ¹ (мг/кг), не більше ніж
Олія ріпакова рафінована дезодорована для постачання в торговельну мережу і на підприємства громадського харчування	5
Олія ріпакова рафінована недезодорована	6
Олія ріпакова нерафінована вищого ґатунку для постачання в торговельну мережу і на підприємства громадського харчування	8
Олія ріпакова нерафінована вищого і першого ґатунку для промислового перероблення на харчові продукти	11
Олія ріпакова нерафінована другого ґатунку	30

ДОДАТОК Г
(довідковий)
ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ОЛІЇ РІПАКОВОЇ

Таблиця Г.1 — Жирнокислотний склад олії ріпакової з умістом ерукової кислоти більше ніж 5,0 % (від суми жирних кислот)

Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Умовна позначка кислоти	Масова частка жирної кислоти (% від суми жирних кислот)
Міристинова	C ₁₄	< 0,2
Пальмітинова	C ₁₆	1,5—6,4
Пальмітоолеїнова	C _{16:1}	< 3,0
Стеаринова	C ₁₈	0,5—3,1
Олеїнова	C _{18:1}	0,8—60
Лінолева	C _{18:2}	11,0—23,0
Ліноленова	C _{18:3}	5,0—13,0
Арахінова	C ₂₀	3,0
Гадолеїнова	C _{20:1}	3,0—15,0
Арахідонова	C _{20:2}	< 1,0
Бегенова	C ₂₂	< 2,0
Ерукова	C _{22:1}	5,0—60,0
Клупанодонова	C _{22:2}	< 2,0
Лігноцеринова	C ₂₄	< 2,0
Нервонова	C _{24:1}	< 3,0

Таблиця Г.2 — Жирнокислотний склад олії ріпакової з умістом ерукової кислоти не більше ніж 5,0 % (% від суми жирних кислот)

Назва кислоти за тривіальною номенклатурою	Умовна позначка кислоти	Масова частка жирної кислоти (% від суми жирних кислот)
Міристинова	C ₁₄	< 0,2
Пальмітинова	C ₁₆	2,5—6,0
Пальмітоолеїнова	C _{16:1}	< 0,6
Стеаринова	C ₁₈	0,8—2,5
Олеїнова	C _{18:1}	50,0—65,0
Лінолева	C _{18:2}	18,0—20,0
Ліноленова	C _{18:3}	6,0—14,0
Арахінова	C ₂₀	0,1—1,2
Гадолеїнова	C _{20:1}	0,1—4,3
Бегенова	C ₂₂	< 0,6
Ерукова	C _{22:1}	< 5,0
Лігноцеринова	C ₂₄	< 0,2
Нервонова	C _{24:1}	< 0,2

ДОДАТОК Д
(довідковий)**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ЦІННІСТЬ ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ
(КАЛОРИЙНІСТЬ) РІЗНИХ ВИДІВ ОЛІЇ РІПАКОВОЇ****Харчова (поживна) цінність:**

- у 100 г олії ріпакової дезодорованої жиру 99,85 г;
- у 100 г олії ріпакової недезодорованої жиру 99,85 г;
- у 100 г олії ріпакової нерафінованої вищого ґатунку жиру 99,80 г;
- у 100 г олії ріпакової нерафінованої першого ґатунку жиру 99,75 г;
- у 100 г олії ріпакової нерафінованої другого ґатунку жиру 99,70 г.

Енергетична цінність (калорійність):

- 100 г олії ріпакової рафінованої дезодорованої 899 ккал;
- 100 г олії ріпакової нерафінованої 898 ккал.

ДОДАТОК Е
(довідковий)**КОДИ РІЗНИХ ВИДІВ ОЛІЇ РІПАКОВОЇ ЗГІДНО З ДК 016**

Таблиця Е.1 — Коды різних видів олії ріпакової згідно з ДК 016

Назва олії ріпакової	Код ДКП
Олія ріпакова нерафінована	10.41.26
Олія ріпакова рафінована	10.41.26-00.00

ДОДАТОК Ж
(довідковий)
БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 МБТиСН № 5061–89 Медико–биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, затверджені наказом МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061.
- 2 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158–08 Методичні вказівки. Відбір проб, первинна обробка та визначення вмісту ^{137}Cs та ^{90}Sr в харчових продуктах, затверджені наказом МОЗ України від 11.08.2008 № 446.
- 3 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держспоживстандарту України від 18.07.96 № 300.
- 4 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксина в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксину в харчовій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86 № 4082.
- 5 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксину в продовольній сировині та харчових продуктах, затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80.
- 6 МР 2964–84 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту зеараленону в харчових продуктах, затверджені МОЗ СРСР від 23.01.84.
- 7 МР 4.4.4-108–2004 Периодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки. Методичні рекомендації, затверджені наказом МОЗ України 02.07.2004 № 329.
- 8 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.
- 9 Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности содружества независимых государств (ТН ВЭД СНГ). — Изд. 2-е. — М., 1996.

Код УКНД 67.200.10

Ключові слова: маркування; методи контролювання; олія ріпакова; показники органолептичні, фізико-хімічні, безпечності; транспортування.
