



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

ДСТУ 9127:2021

**ОЛІА СОНЯШНИКОВА  
ВИСОКООЛЕЇНОВА**

Технічні умови

*Відповідає офіційному тексту*

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

## ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації (ТК) 86 «Олії, жири та продукти їх переробки», Український науково-дослідний інститут олій та жирів Національної академії аграрних наук України
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») від 13 жовтня 2021 р. № 350 з 2022–07–01
- 3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленними в національній стандартизації України
- 4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

---

Право власності на цей національний стандарт належить державі.  
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати  
зادля 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», 2022

## ЗМІСТ

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

## НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

## ОЛІЯ СОНЯШНИКОВА ВИСОКООЛЕЇНОВА

## Технічні умови

## HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL

## Specifications

Чинний від 2022-07-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на високоолеїнову соняшкову олію, яку виробляють пресуванням та/або екстрагуванням високоолеїнових сортів соняшникового насіння.

Олія соняшникова високоолеїнова, яку реалізують через торговельну мережу, призначена для вживання в їжу, для виробництва харчових продуктів та для промислового перероблення.

Вимоги щодо безпеки продукції викладено у розділах 5, 6.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі національні 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 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації.

Штрихкодіві позначки EAN. Вимоги до побудови

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

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 3685-97 (ГОСТ 30566-98) Порошок перлітовий фільтрувальний. Технічні умови

ДСТУ 3778-98 Ящики пластмасові багатооборотні для пляшок. Загальні 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 тваринні і рослинні та олії. Метод визначання температури спалаху

ДСТУ 4462.3.01:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій

ДСТУ 4462.3.02:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Пакування, маркування і захоронення відходів. Правила перевезення відходів. Загальні технічні та організаційні вимоги

ДСТУ 4568:2006 Олії. Методи визначання колірної сили

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 визначання 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. Переробляння. 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 7187-1:2010 Олії. Визначання вмісту олів. Частина 1. Метод готування проб.
- ДСТУ 7187-2:2010 Олії. Визначання вмісту олів. Частина 2. Аналізування
- ДСТУ 7237:2011 Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту
- ДСТУ 7357:2013 Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання
- ДСТУ 7648:2014 Харчові продукти. Вимоги до методів відбирання проб для арбітражного контролю вмісту бенз(а)пірену
- ДСТУ 7650:2014 Харчові олії та жири. Визначення вмісту бенз(а)пірену. Частина 1. Метод готування проб
- ДСТУ 7651:2014 Харчові олії та жири. Визначення вмісту бенз(а)пірену. Частина 2. Газохроматографічний метод визначання бенз(а)пірену
- ДСТУ 7652:2014 Харчові продукти. Вимоги до методів аналізування для арбітражного контролю вмісту бенз(а)пірену
- ДСТУ 7670:2014 Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів
- ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів
- ДСТУ 8842:2019 Олії. Методи визначення запаху, смаку, кольору та прозорості
- ДСТУ 8843:2019 Олії. Правила приймання
- 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 10117.1:2003 Пляшки скляні для харчових рідин. Загальні технічні умови (ГОСТ 10117.1-2001, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 10117.2:2006 Пляшки скляні для консервів. Типи, параметри і основні розміри (ГОСТ 10117.2-2001, IDT)
- ДСТУ ГОСТ 15846:2003 Продукція, постачана 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 12821:2005 Продукти харчові. Визначення вмісту вітаміну D методом рідинної хроматографії високороздільної здатності. Вимірювання холекальциферолу (D<sub>3</sub>) і ергокальциферолу (D<sub>2</sub>) (EN 12821:2000, IDT)
- ДСТУ EN 12822:2005 Продукти харчові. Визначення вмісту вітаміну E методом рідинної хроматографії високороздільної здатності вимірювання <math>\alpha</math>, <math>\beta</math>, <math>\gamma</math> і <math>\delta</math>-токоферолів (EN 12822:2000, IDT)
- ДСТУ EN 12823-1:2005 Продукти харчові. Визначення вмісту вітаміну A методом рідинної хроматографії високороздільної здатності. Частина 1. Вимірювання ало-транс-ретинолу і 13-цис-ретинолу (EN 12823-1:2000, 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. Визначання афлатоксину B<sub>1</sub> та суми афлатоксинів B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> та G<sub>2</sub> 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 EN ISO 663:2019 (EN ISO 663:2017, IDT; ISO 663:2017, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту нерозчинних домішок



- ДСТУ EN ISO 3960:2019 (EN ISO 3960:2017, IDT; ISO 3960:2017, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення пероксидного числа. Йодометричне (візуальне) визначення за кінцевою точкою
- ДСТУ EN ISO 3961:2019 (EN ISO 3961:2018, IDT; ISO 3961: 2018, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення йодного числа
- ДСТУ EN ISO 5555:2019 (EN ISO 5555:2001, IDT; ISO 5555:2001, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Відбирання проб
- ДСТУ EN ISO 6885:2019 (EN ISO 6885:2016, IDT; ISO 6885:2016, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення анізидинового числа
- ДСТУ EN ISO 6886:2019 (EN ISO 6886:2016, IDT; ISO 6886:2016, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення стійкості до окислення (метод прискороного окислення)
- ДСТУ EN ISO 8534:2019 (EN ISO 8534:2017, IDT; ISO 8534: 2017, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту води. Метод Карла Фішера (без піридину)
- ДСТУ EN ISO 9936:2019 (EN ISO 9936:2016, IDT; ISO 9936:2016, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту токоферолів і токотриєнолів високоефективною рідинною хроматографією
- ДСТУ EN 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 662:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту вологи та летких речовин (ISO 662:1998, IDT)
- ДСТУ ISO 3596:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення вмісту неомильних речовин. Метод з використанням екстрагування 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 5508–2001 Жири тваринні і рослинні та олії. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот (ISO 5508:1990, IDT)
- ДСТУ ISO 5558:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення та ідентифікування антиоксидантів методом тонкошарової хроматографії (ISO 5558-1982, IDT)
- ДСТУ ISO 6888-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазо-позитивних 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. Визначення вмісту міді, заліза і нікелю. Метод атомної абсорбції з використанням графітової печі (ISO 8294:1994, IDT)
- ДСТУ ISO 9832:2004 (ISO 9832:2002, IDT) Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення залишкового вмісту технічного гексану
- ДСТУ ISO 15774:2009 (ISO 15774:2000, IDT) Жири тваринні та рослинні й олії. Визначення вмісту кадмію методом атомно-абсорбційної спектроскопії з використанням графітової печі
- ДСТУ ISO/TS 21098:2009 Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів 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 (ISO 21569:2005, IDT) Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Якісні методи на основі аналізування нуклеїнової кислоти
- ДСТУ ISO 21570:2008 (ISO 21570:2005, IDT) Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Кількісні методи на основі аналізування нуклеїнової кислоти
- ДСТУ ISO 21571:2008 (ISO 21571:2005, IDT) Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Екстрагування нуклеїнової кислоти
- ДСТУ ISO 24276:2008 (ISO 24276:2006, IDT) Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Основні вимоги, терміни та визначення понять
- ДСТУ OIML R 79:2017 (OIML R 79:2015, IDT) Вимоги до маркування фасованих товарів
- ДСТУ OIML R 87:2017 (OIML R 87:2016, IDT) Кількість фасованого товару в упаковках
- ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення *Salmonella* (IDF 93A:1985, IDT)
- ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
- ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
- ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов
- ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30417—96 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е

ГОСТ 30418–96 Масла растительные. Метод определения жирно-кислотного состава.

**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 показниками національних стандартів.

Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий стандарт разом зі всіма внесеними змінами до нього.

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення згідно з ДСТУ 2423, ДСТУ 2575, ДСТУ 6032.

Нижче подано терміни, додатково вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять.

#### 3.1 Олія нерафінована

Олія, з якої повністю або частково не видалені супутні речовини

#### 3.2 Олія холодного пресування

Олія, одержана без зміни природи олії, лише механічними процедурами (віджиманням та пресуванням), без нагрівання.

### 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

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

Таблиця 1 — Класифікація високоолеїнової соняшникової олії

Вид високоолеїнової соняшникової олії	Ґатунок	Марка
1	2	3
Олія соняшникова високоолеїнова нерафінована:		
— холодного віджиму невиморожена	Вищий Перший	— —
— холодного віджиму виморожена	Вищий Перший	— —
— невиморожена (пресова, екстрагована або суміш пресової з екстрагованою)	Вищий Перший Другий	— — —
— виморожена (пресова)	Вищий Перший	— —
Олія соняшникова високоолеїнова гідратована:		
— невиморожена (пресова, екстрагована або суміш пресової з екстрагованою)	—	—
— виморожена (пресова)	—	—
Олія соняшникова високоолеїнова рафінована:		
— невиморожена (пресова, екстрагована або суміш пресової з екстрагованою)	—	—
— виморожена (пресова, екстрагована або суміш пресової з екстрагованою)	—	—
— дезодорована невиморожена (пресова, екстрагована або суміш пресової з екстрагованою)	—	П
— дезодорована виморожена (пресова, екстрагована або суміш пресової з екстрагованою)	—	П
— дезодорована виморожена (пресова)	—	Д
<b>Примітка.</b> У дужках зазначено довідкову інформацію щодо способу виробництва високоолеїнової соняшникової олії. Цю інформацію можна додатково наносити на етикетку на розсуд виробника.		

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

4.3 Для безпосереднього вживання в їжу та для виробництва харчових продуктів призначена високоолеїнова соняшникова олія:

- холодного пресування невиморожена та виморожена;
- нерафінована пресова вищого та першого ґатунків невиморожена та виморожена;
- гідратована виморожена пресова;
- рафінована пресова невиморожена та виморожена;
- а також рафінована дезодорована невиморожена та виморожена марок «П» і «Д».



**4.4** Високоолеїнова соняшникова олія нерафінована пресою другого ґатунку, а також екстрагована та суміш пресою з екстрагованою призначена для промислового перероблення для харчових цілей.

**4.5** Під час випуску органічної високоолеїнової соняшникової олії необхідно дотримуватись вимог чинного законодавства.

## 5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Олія соняшникова високоолеїнова має відповідати вимогам цього стандарту, її виробляють з високоолеїнових сортів насіння соняшнику з масовою часткою олеїнової кислоти не менше ніж 75 % — згідно з ДСТУ-Н CODEX STAN 210, ДСТУ 4694 або закордонного виробництва за умови відповідності показників якості та безпечності вимогам, зазначеним у цьому стандарті, згідно з чинними технологічним регламентом або технологічною інструкцією, затвердженими у встановленому порядку.

Високоолеїнову соняшникову олію ідентифікують згідно з ГОСТ 30418 і ДСТУ ISO 5508.

### 5.1 Характеристика

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

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

Назва показника	Характеристика показників олії		Метод випробування
	вищого ґатунку	першого ґатунку	
1	2	3	4
Прозорість	Прозора без осаду		ДСТУ 8842
Смак та запах	Притаманні олії соняшниковій, без стороннього присмаку, гіркоти та запаху	Притаманні олії соняшниковій, допустимий присмак легкої гіркоти, без стороннього запаху	ДСТУ 8842
Копірне число, мг йоду, не більше ніж	10	15	ДСТУ 4568
Кислотне число, мг КОМ/г, не більше ніж	1,0	1,5	ДСТУ 4350
Пероксидне число, $\frac{1}{2}$ Оммоль/кг, не більше ніж	7,0	7,0	ДСТУ 4570, ДСТУ EN ISO 3960
Масова частка фосфоровмісних речовин,* %, не більше ніж			
— у перерахунку на стearoолеїцин	0,10	0,20	ДСТУ 7082
— у перерахунку на $P_2O_5$	0,010	0,019	
Масова частка нежирових домішок, %, не більше ніж	Немає**		ДСТУ 5063, ДСТУ ISO 663
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	0,10	0,15	ДСТУ 4603, ДСТУ ISO 662
Віск та воскоподібні речовини	Немає***		ДСТУ 4602
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	25		ДСТУ 8842,
Анізидинове число, у.о., не більше ніж	3,0		ДСТУ EN ISO 6885
Масова частка олеїнової кислоти (% до суми жирних кислот), не менше ніж	75,0		ГОСТ 30418, ДСТУ ISO 5508
Масова частка вітаміну Е, сумарно, мг %, не менше ніж	40,0		ГОСТ 30417

\* Для визначення масової частки фосфоровмісних речовин у перерахунку на фосфор у мг/кг (ppm) використовують формулу (4) ДСТУ 7082

\*\* Результат випробувань масової частки нежирових домішок, у разі менше або дорівнює ніж 0,03 %, вважають, що нежирових домішок немає.

\*\*\* Визначення показника лише для вимороженої олії. Якщо результат випробування — менше ніж 30 мг/кг (ppm) або витримано холодний тест, то прийнято, що масової частки воскоподібних речовин немає.

**Примітка 1.** Реалізація невимороженої олії з легким помутнінням або «стікою» не є ознакою браку. Під «стікою» прийнято вважати наявність у прозорій олії окремих дрібних часточок воскоподібних речовин, а під «легким помутнінням» прийнято вважати наявність у олії суцільного фону дрібних часточок воскоподібних речовин, які злегка знижують прозорість олії.



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

Назва показника	Характеристика показників олії						Метод випробування
	нерафінованої			високотемпературної (пресової)			
	вищого ґарунку	першого ґарунку	другого ґарунку	вищого ґарунку	першого ґарунку	другого ґарунку	
1	2	3	4	5	6	7	
Прозорість	Прозора, допустимо незначна кількість «стіжок над осадом»		Прозора, допустимо легке помутніння над осадом		Прозора без осаду		ДСТУ 8842
Смак та запах	Пригаманені даному виду олії без стороннього присмаку прикоти та запаху		Пригаманені даному виду олії. Допустимий присмак легкой прикоти та запаха запального запаху		Без стороннього присмаку, прикоти та запаху		ДСТУ 8842
Колірне число, мг роду, не більше ніж	15	25	35	15	25		ДСТУ 4568
Кислотне число, мКОН/г, не більше ніж	1,5	4,0	6,0	1,5	4,0		ДСТУ 4350
Перекисидне число, 1/2 Оксиген/кг, не більше ніж	10						ДСТУ 4570, ДСТУ EN ISO 3960
Масова частка нежирових домішок, %, не більше ніж	0,05	0,10	0,20	Немає*			ДСТУ ISO 863, ДСТУ 5063
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	0,20	0,20	0,30	0,15	0,15		ДСТУ ISO 862, ДСТУ 4603
Віок та волюмофідні речовини	Не визначають						ДСТУ 4602
Масова частка фосфороміонних речовин, %, не більше ніж — у перерахунок на стварсолволецитин — у перерахунок 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		ДСТУ 7082
Температура спалаху олії екстраційної, °С, не нижче ніж***	225						ДСТУ 4455
Масова частка олеїнової кислоти (% до суми жирних кислот), не менше ніж	75,0						ДСТУ ISO 5508, ГОСТ 30418
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	40		Не визначають		25		ДСТУ 8842

\* Якщо результат випробувань щодо масової частки нежирових домішок менше ніж або дорівнює 0,03 %, вважати нежирових домішок немає

\*\* Якщо результат випробування менше ніж 30 мг/кг (ppm) або викликане холердний тест, то прийняти, що масової частки волюмофідних речовин немає

\*\*\* Дозволено винятки заливовий висі технічного лексану (Dialalox E1)

Примітка. Олію нерафіновану неважкоможну з підвищеними кислотними числами (або пероксидними числами, або підвищеною масовою часткою фосфороміонних речовин) дозволено експлуатувати у технічній цілє або вона може бути реалізована для промислового перероблення за узгодженням із замовником

Таблиця 4 — Органолептичні та фізико-хімічні показники олії соняшникової висюмопеласвої підготовленої

Назва показника	Характеристика показників олії підготовленої		Метод виробчевання
	невисюмопеласної	висюмопеласної	
1	2	3	4
Прозорість	Прозора без осадку	Прозора без осадку	ДСТУ 8842
Смак та запах	Пригмаєнені олії соняшникосвої підготовлені без стороннього присмаку, пріємні та запаху Для олії екстракційної та суміші пресоної з екстракційною — допустимо присмак лепкої пріємні та запах затхлого запаху	Пригмаєнені олії соняшникосвої підготовлені без стороннього присмаку, пріємні та запаху	ДСТУ 8842
Колірне число, мг йоду, не більше ніж	20	15	ДСТУ 4568
Кислотне число, мКОНг, не більше ніж	4,0	2,0	ДСТУ 4350
Пероксидне число, ½ Омакполгг, не більше ніж — свіжовисюбленої олії — нагрієної строку зберігання	8,0 10,0	7,0 10,0	ДСТУ 4570, ДСТУ EN ISO 3960
Масова частка фосфоромасних речовин, %, не більше ніж — у переважну на стваромеласуїтін — у переважну на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	0,20 0,019	0,15 0,014	ДСТУ 7082
Масова частка нежирових домішок, %, не більше ніж	Відсутність		ДСТУ 5063, ДСТУ ISO 663
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	0,20	0,10	ДСТУ 4603, ДСТУ ISO 662
Віск та воєкородієні речовини	Не визначено		ДСТУ 4602
Температура спалаху олії екстракційної, °С, не нижче ніж	225	Не визначено	
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	40	25	ДСТУ 6842
Масова частка бенз(а)пирену, в мг/кг, не більше ніж	2,0	2,0	ДСТУ 4689
Масова частка олеїнової кислоти (% до суми жирних кислот), не менше ніж	75,0		ГОСТ 30418, ДСТУ ISO 5508

Примітка 1. Олію підготовану невисюмопеласну з підвищеним вмістом фосфору або пероксидним числом, якщо підвищенню масовою часткою фосфоромасних речовин дозволено вивали у технічних цілях або вона може бути реалізована для промислового перероблення за узгодженням із замовником.



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

Назва показника	Характеристика показників олії						Метод виробовування
	рафінована		рафінована дезодорована				
	невиморожена	виморожена	невиморожена	виморожена	виморожена	виморожена	
1	2	3	4	5	6	7	
Прозорість	Прозора без осадку <sup>1)</sup>						ДСТУ 8942
Смак та запах	Питтєвані олії соняшникової рафінованої, без сторованої присадки гіркого та запаху			Смак знеосередженої олії, без запаху			ДСТУ 8942
Корірне число, мг йоду, не більше ніж	15				10		ДСТУ 4568
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,50		0,50	0,20	0,50		ДСТУ 4350
Перекисне число, % ОММОН/г, не більше ніж	10,0		10,0	2,0	10,0		ДСТУ 4570, ДСТУ EN ISO 3960
Масова частка олеїнової кислоти (% до суми жирних кислот), не менше ніж	75,0						ГОСТ 30418, ДСТУ ISO 5508
Масова частка нежирових домішок, %	Немає <sup>*</sup>						ДСТУ 5063, ДСТУ ISO 863
Масова частка вологи та легких речовин, %, не більше ніж	0,10		0,10				ДСТУ 4603, ДСТУ ISO 862
Віск та воскоподібні речовини	Не визначать		Немає <sup>**</sup>		Не визначать		ДСТУ 4602
Мило (активна проба)	Немає		Немає				ДСТУ 6048
Масова частка фосфоромісних речовин, %, не більше ніж — у перерахунку на стераоло-лецитин — у перерахунку на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Немає <sup>***</sup> Немає <sup>***</sup>						ДСТУ 7082
Температура спалуху, °С, не нижче ніж <sup>2)</sup>	225	225	234	Не визначать	234		ДСТУ 4455
Ступінь прозорості, фем, не більше ніж	15				15		ДСТУ 8942
Аналітичне число, у.о., не більше ніж	Не нормують		Не нормують		3,0	Не нормують	ДСТУ EN ISO 6885

<sup>1)</sup> Якщо результат виробувань масової частки нежирових домішок менше ніж або дорівнює 0,03 %, прийнято вважати, що нежирових домішок немає.

<sup>2)</sup> Якщо результат виробування менше ніж 30 мг/кг (ppm) або викривано холодної тест, прийнято, що масової частки воскоподібних речовин немає.

<sup>3)</sup> У разі отримання результату виробування за величиною менше ніж 0,05 % у перерахунку на стераололецитин та менше ніж 0,004 % у перерахунку на оксид фосфору вважають, що фосфоромісних речовин немає.

**Примітка 1.** У олії рафінованій невимороженій та рафінованій дезодорованій невимороженій наявність помутніння не є ознакою браку.

**Примітка 2.** Такі як «температура спалуху» для олії рафінованої, вимороженої та невимороженої, рафінованої дезодорованої, вимороженої та невимороженої марки П визначають лише для олії, одержаної з екстракційної олії та суміші екстракційної з пресоюю.

**5.1.2** Високоолеїнову соняшникову олію можна використовувати у технічних цілях з показниками, узгодженими із замовником.

**5.1.3** Норми для показників «йодне число», «масова частка неомильних речовин» для високоолеїнової соняшnikової олії подано у додатку Г.

**5.1.4** Жирнокислотний склад високоолеїнової соняшnikової олії вказано у додатку Д.

**5.1.5** За мікробіологічними показниками високоолеїнова соняшnikова олія рафінована дезодорована виморожена марки Д має відповідати показникам, поданим у додатку А, таблиця А.1.

**5.1.6** Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у олії соняшnikовій високоолеїнової не має перевищувати гранично допустимих концентрацій, встановлених згідно з чинними нормативно-правовими актами і наведених у додатку А, таблиця А.2.

Для олії соняшnikової високоолеїнової рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д не допускається наявність мікотоксинів згідно з чинними нормативно-правовими актами.

Вміст пестицидів і радіонуклідів у олії соняшnikовій високоолеїнової не має перевищувати гранично допустимих концентрацій, встановлених у ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [17], ДГН 6.6.1.1-130 [10] і зазначених у таблиці А.3 та А.4.

**5.1.7** Допустимий рівень бенз(а)пірену та суми поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) для високоолеїнової соняшnikової олії, призначеної для безпосереднього вживання в їжу або для використання як компонента продуктів харчування, вказано у додатку Б.

Для олії соняшnikової високоолеїнової рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д не допускається наявність бенз(а)пірену згідно з чинними нормативно-правовими актами.

**5.1.8** Максимальний рівень діоксинів і ПХБ подано у додатку В. Вміст мінеральних олів олій та залишковий вміст технічного гексану у високоолеїнової соняшnikовій олії вказано у додатку Е.

Для олії соняшnikової високоолеїнової рафінованої дезодорованої марки Д діоксини не допускаються згідно з чинними нормативно-правовими актами.

Максимальні рівні певних шкідливих речовин у високоолеїнової соняшnikовій олії згідно з наказом МОЗ України № 368 від 13.05.2013 [31] та Регламенту Комісії (ЄС) № 1881/2006 від 19.12.2006 [32].

**5.1.9** Обчислення поживної та енергетичної (калорійності) цінностей олії соняшnikової високоолеїнової подано у додатку Ж.

**5.1.10** У разі використання харчових добавок копір, запах та смак має відповідати внесеним харчовим добавкам і бути зазначеним у технічному описі (ТО).

## **5.2 Вимоги до сировини**

**5.2.1** Сировиною для виробництва високоолеїнової соняшnikової олії є:

— для нерафінованої — високоолеїнові сорти насіння соняшника з масовою часткою олеїнової кислоти не менше 75 % — згідно з ДСТУ-Н CODEX STAN 210, ДСТУ 4694 або закордонного виробництва, дозволені для використання в даних цілях центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— для рафінованої та рафінованої дезодорованої — олія соняшnikова високоолеїнова нерафінована;

— для рафінованої дезодорованої марки «Д» — олія соняшnikова високоолеїнова нерафінована пресова вищого ґатунку.

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

— кислоту лимонну харчову — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;

— кислоту ортофосфорну марки А — згідно з чинними нормативно-правовими актами;

— кислоту ортофосфорну — згідно з чинними нормативно-правовими актами;

— їдкий натр марок РХ, РД — згідно з чинними нормативно-правовими актами;

— сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583;

— глини вибілювальні — згідно з чинними нормативно-правовими актами;

— порошок перлітовий фільтрувальний — згідно з ДСТУ 3665, та інші фільтрувальні матеріали згідно з чинними нормативно-правовими актами;



— азот газоподібний та рідкий особливої або підвищеної чистоти — згідно з чинними нормативно-правовими актами;

— розчинники гексанові — згідно з чинними нормативно-правовими актами;

— воду питну — згідно з ДСанПіН 2.2.4-171 [18];

— фільтрувальні тканини — згідно з чинними нормативно-правовими актами.

Дозволено використовувати інші матеріали згідно з чинними нормативно-правовими актами за наявності гігієнічного висновку центрального органу виконавчої влади щодо охорони здоров'я.

**5.2.3** Дозволено вводити у високоолеїнову соняшникову олію антиоксиданти, біологічно активні, смакоароматичні та інші харчові добавки за технологічної необхідності згідно з чинними нормативно-правовими актами за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади щодо охорони здоров'я та згідно з рецептурою.

Дозволено у високоолеїнову соняшникову олію, призначену для безпосереднього вживання в їжу та для виробництва харчових продуктів, вводити вітаміни та мінеральні речовини з дотриманням «Правил додавання вітамінів, мінеральних речовин та деяких інших речовин до харчових продуктів» [30] і з підтвердженням їх кількості у відповідних акредитованих закладах.

**5.2.4** Частина строку зберігання, що минула від дати виготовлення, для вказаної вище сировини та інгредієнтів, які надходять на виробництво, не має перевищувати 1/3 частки їхнього загального мінімального строку зберігання.

**5.2.5** Високоолеїнову соняшникову олію нерафіновану невиморожену пресову, призначену для виробництва високоолеїнової соняшникової олії рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д, та нерафіновану холодного віджиму виробляють з високоолеїнових сортів насіння соняшнику, лише вищого та першого класів.

**5.2.6** Вміст пестицидів у сировині, яка призначена для промислового перероблення на харчові продукти, має відповідати ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [17], вміст токсичних елементів і мікотоксинів — вимогам чинних нормативно-правових актів.

**5.2.7** Вміст  $^{137}\text{Cs}$  та  $^{90}\text{Sr}$  у сировині для виробництва олії соняшникової високоолеїнової не має перевищувати встановлені допустимі рівні вмісту радіонуклідів згідно з ДГН 6.6.1-1-130 [10].

## **6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час виробництва олії соняшникової високоолеїнової дотримуються вимог щодо безпеки згідно з чинними нормативно-правовими актами.

**6.2** Під час виробництва та перероблення олії соняшникової високоолеїнової дотримуються вимог НПАОП 15.4-1.06 [24] та НПАОП 15.4-1.10 [25].

**6.3** Технологічне устаткування виробництва та перероблення — згідно з НПАОП 0.00-7.14-17 [23].

**6.4** Експлуатацію технологічного устаткування та ведення технологічного процесу виробництва та перероблення олії соняшникової високоолеїнової здійснюють відповідно до ДСТУ prEN 1672-1.

**6.5** Процеси виробництва та перероблення олії соняшникової високоолеїнової за санітарними характеристиками відносять до групи «2а» ДБН В.2.2-28 [12].

**6.6** Вимоги щодо безпеки освітлювання робочих місць — згідно з ДБН В.2.5-28 [13].

**6.7** Рівень шуму на робочих місцях не має перевищувати норми згідно з ДСН 3.3.6.037 [14].

**6.8** Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, мікроклімат виробничих приміщень має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [16].

**6.9** Вимоги щодо електробезпеки — згідно з ДСТУ 7237, пожежної та вибухобезпеки — згідно з чинними нормативно-правовими актами.

**6.10** Олія соняшnikова високоолеїнова — горючий продукт.

Приміщення, де обертаються горючі рідини за температури спалаху понад 61 °С, згідно з НПАОП 40.1-1.32 [27] відносяться до категорії «П-1».

**6.11** Устаткування, яке застосовують у процесах виробництва та перероблення олії соняшникової високоолеїнової, повинно забезпечувати на робочих місцях допустимі рівні вібрації згідно з чинними нормативно-правовими актами та ДСН 3.3.6.039 [15].

**6.12** Працівники мають бути забезпечені спеодягом та засобами індивідуального захисту згідно з вимогами НПАОП 15.0-3.09 [26].

## **7 ВИМОГИ ЩОДО ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА**

**7.1** Контролюють викид шкідливих речовин у атмосферу згідно з чинними нормативно-правовими актами.

**7.2** Охороняють ґрунти від забруднення побутовими та промисловими відходами відповідно до «Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць» [20].

**7.3** Очищені води мають відповідати санітарно-гігієнічним та технологічним вимогам згідно з чинними нормативно-правовими актами.

**7.4** Поводження з відходами виробництва та перероблення високоолеїнової соняшникової олії виконують відповідно до вимог ДСТУ 4462.3.01, ДСТУ 4462.3.02, Законів України «Про охорону навколишнього природного середовища» [4], «Про відходи» [8].

## **8 МАРКОВАННЯ**

**8.1** Маркують продукцію відповідно до чинного законодавства [3], [6], [28], ДСТУ OIML R 79. За рішенням оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, поруч із текстом, викладеним державною мовою, можна розмішувати його переклад іншими мовами.

**8.2** Додатково дозволено:

- нанесення природного вмісту вітамінів у разі підтвердження дослідженнями;
- нанесення інформації щодо пакування із застосуванням консервувальних газів для подовження мінімального строку придатності («Запаковано у захисному середовищі»);
- нанесення інформації щодо сертифікації для всіх видів олії (за наявності);
- нанесення рекламних надписів щодо високоолеїнової соняшникової олії (що не суперечать чинному законодавству) за умови підтвердження дослідженнями (якщо виникне потреба рекламувати її користь);
- умови зберігання та часові характеристики придатності після відкриття пакування (стосується тільки розфасованої олії, призначеної для безпосереднього вживання в їжу або для використання як інгредієнт у харчових продуктах за умови наявності відповідного підтвердження);
- оформлення контретикетками (для пляшок, коробок — додатково кольєретками з рекламними написами на них).

Дозволено наносити додаткову інформацію (номер телефону, e-mail підприємства, тощо).

Зміст обов'язкової інформації про поживну цінність можна доповнювати зазначанням вмісту мононенасичених і поліненасичених жирних кислот.

**8.3** Маркування способом тиснення або іншим способом можна наносити безпосередньо на пляшку з полімерних матеріалів.

**8.4** Дату вироблення та дату розливання високоолеїнової соняшникової олії дозволено ставити компостером або штампом на етикетці, тисненням на ковпачку або іншим способом, що забезпечує чітке її позначення і читання.

**8.5** На кожну транспортну одиницю з високоолеїновою соняшниковою олією розфасованою та нерозфасованою, наливою 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 нерозфасованої олії або кількість одиниць спожиткової тари в одиниці транспортного пакування для розфасованої олії;



- мінімальний термін придатності або «Вжити до»;
- умови зберігання (температурний режим);
- позначення цього стандарту (за потреби);
- інформацію щодо сертифікації для всіх видів олії (за наявності).

**Примітка.** Додатково дозволено зазначати дату виготовлення, дату наливання (число, місяць, рік) для олій у бочках, флягах, цистернах, бєках (якщо дата виготовлення та дата наливання не співпадають).

Інформацію щодо маркування транспортної одиниці дозволено надавати у супроводжувальному документі.

Маркування наносять друкарським способом, який забезпечує чітке його позначення та читання.

Транспортну тару не маркують у разі пакування пляшок з олією соняшниковою високоолеїною у відкриті ящики або термоізоляційну плівку.

**8.6** У разі відвантажування олії соняшникової високоолеїною у залізничні та автоцистерни інформацію, вказану в 8.5, надають у супроводжувальних документах.

**8.7** Транспортне маркування треба виконувати згідно з ГОСТ 14192 із нанесенням маніпуляційних знаків «Берегти від вологи» та «Берегти від нагрівання». У разі пакування скляних пляшок з олією у транспортну тару додатково треба наносити знак «Крихке — обережно».

**8.8** У разі постачання олії соняшникової високоолеїною, призначеної для експорту, маркування виконують згідно з умовами відповідної експортної угоди.

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

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Високоолеїнову соняшкову олію випускають розфасованою і нерозфасованою.

**9.2** Високоолеїнову соняшкову олію, призначену для безпосереднього вживання в їжу, постачання в торговельну мережу та на підприємства ресторанного господарства фасують у тару з вітчизняних та закордонних кольорових або некольорових полімерних матеріалів, у тару зі скла згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2, ДСТУ ГОСТ 5717.2, пакети з ламінованим покриттям та інші пакувальні матеріали, які забезпечують збереження та якість олії в упаковці під час транспортування та зберігання і дозволені до використання центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я.

Допустимі від'ємні відхили маси нетто одиниці пакування контролюють згідно з ДСТУ OIML R-87.

**Примітка.** Товар, відхил кількості якого в упаковці відповідає вимогам директив ЄС, можна добровільно позначати знаком «e». Знак «e» під час маркування наносять на упаковку поряд з позначкою номінальної кількості товару у випадках, коли маса олії в упаковці становить від 5 г до 10 кг та від 5 мл до 10 л [28].

**9.3** Пляшки з полімерних матеріалів з високоолеїною соняшковою олією мають бути герметично закупорені ковпачками з полімерних матеріалів високого або низького тиску та з полімерних матеріалів високого тиску низької густини згідно з чинними нормативно-правовими актами. Колір ковпачків має відповідати чинним нормативно-правовим актам.

**9.4** Пляшки зі скла з високоолеїною соняшковою олією закупорюють алюмінієвими ковпачками для укупування пляшок з харчовими рідинами з алюмінієвої фольги згідно з ДСТУ ГОСТ 745 з картонною ущільнювальною прокладкою з полімерним покриттям або матеріалів, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я харчовими продуктами.

**9.5** Пляшки з високоолеїною соняшковою олією пакують у прозору термоізоляційну плівку згідно з чинними нормативно-правовими актами, з використанням картону як прокладки під денця пляшок, з ним і без нього, ящики з гофрованого картону — згідно з чинними нормативно-правовими актами, у дерев'яні багатообігові ящики для пляшок — згідно з ГОСТ 11354 і пластмасові багатообігові ящики для пляшок — згідно з ДСТУ 3778. Під час пакування для заклеювання використовують клейову стрічку або полімерну стрічку з липким шаром згідно з чинними нормативно-правовими актами.

Пакують скляні пляшки у дротяні багатообігові ящики, а також у тару-устаткування згідно з чинними нормативно-правовими актами 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 високоолеїнової, яка забезпечить зберігання якості продукції під час транспортування та зберігання.

**9.8** Високоолеїнову соняшкову олію фасують безпосередньо після її виробництва. Якщо високоолеїнову 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 4350, ДСТУ EN ISO 3960, ДСТУ EN ISO 6885, ДСТУ ISO 6886.

**9.9** Нерозфасовану високоолеїнову соняшкову олію наливають у фляги алюмінієві — згідно з ГОСТ 5037, з ущільнювальними жиростійкими гумовими кільцями згідно з чинними нормативно-правовими актами, бочки сталеві нецинковані для харчових продуктів — згідно з чинними нормативно-правовими актами та іншу тару, дозволена для використання центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я.

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

**9.11** Високоолеїнову соняшкову олію розливають за видами, гатунками та марками.

**9.12** Тара, яку використовують для наливання високоолеїнової 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 високоолеїнової рафінованої, рафінованої дезодорованої, мають бути ретельно очищені від залишків олії, яку в них раніше зберігали, пропарені, вимиті та висушені.

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

## 10 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

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

**10.2** Олію соняшкову високоолеїнову транспортують в автоцистернах з щільно закритими люками, згідно з чинними нормативно-правовими актами, та в інших критих транспортних засобах відповідно до правил перевезень вантажів, чинних на відповідному виді транспорту.

**10.3** Під час транспортування відкритим автотранспортом бочки, фляги та ящики з розфасованою високоолеїною соняшковою олією мають бути захищені від атмосферних опадів та впливу сонячного проміння.

**10.4** Транспортування розфасованої високоолеїнової соняшкової 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 чистими, сухими, без стороннього запаху та гарантувати збереження якості та безпечності транспортованої продукції.

Наливають високоолеїнову соняшкову олію, що призначена для безпосереднього вживання в їжу, у залізничні цистерни, автоцистерни, інші транспортні засоби за допомогою трубопроводу, що доходить до дна вмістину. Високоолеїнову соняшкову олію рафіновану дезодоровану наливають у комункації, які не дають змоги змішуватись з оліями інших видів.

**10.6** Транспортування бочок, фляг, а також ящиків з розфасованою високоолеїною соняшковою олією проводять транспортними пакетами відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів.



**10.7** Олію соняшникову високоолеїнову до наливання у залізничні цистерни, автоцистерни та інші транспортні засоби, фляги та бочки або до розливання в спожиткову тару зберігають у закритих ємкостях по видах, ґатунках, марках і відповідно до інструкції виробника.

**10.8** Олію соняшникову високоолеїнову у тарі з вітчизняних та закордонних кольорових або некольорових полімерних матеріалів, скла та пакетах з ламінованим покриттям, у флягах та бочках зберігають у закритих затемнених приміщеннях у рекомендованому інтервалі температури — від 0 °С до 30 °С.

У разі транспортування та зберігання високоолеїнової соняшnikової олії за мінусової температури, помутніння та загустіння олії не є ознакою браку.

Транспортування та зберігання нефрозасованої високоолеїнової соняшnikової олії проводять з урахуванням вимог САС/РСР 36-1987 [33].

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Відбирають проби — згідно з ДСТУ 4349, ДСТУ 7648, ДСТУ ISO 5555.

**11.2** Визначають прозорість, смак та запах — згідно з ДСТУ 8842.

**11.3** Визначають колірне число — згідно з ДСТУ 4568.

**11.4** Визначають кислотне число — згідно з ДСТУ 4350.

**11.5** Визначають пероксидне число — згідно з ДСТУ 4570, ДСТУ EN ISO 3960.

**11.6** Визначають фосфоровмісні речовини — згідно з ДСТУ 7082.

**11.7** Визначають масову частку нежирових домішок — згідно з ДСТУ 5063, ДСТУ ISO 663.

**11.8** Визначають масову частку вологи та летких речовин — згідно з ДСТУ 4603, ДСТУ ISO 662.

**11.9** Визначають вміст воску та воскоподібних речовин — згідно з ДСТУ 4602.

**11.10** Визначають мило — згідно з ДСТУ 6048.

**11.11** Визначають температуру спалаху олії екстракційної — згідно з ДСТУ 4455.

**11.12** Визначають ступінь прозорості — згідно з ДСТУ 8842.

**11.13** Визначають анізидинове число — згідно з ДСТУ EN ISO 6885.

**11.14** Готують проби для визначання токсичних елементів — згідно з ДСТУ 7670.

**11.15** Визначають токсичні елементи: свинцю — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 12193, кадмію — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 15774, миш'яку, ртуті — згідно з чинною нормативною документацією, міді — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 8294, заліза — згідно з ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 8294.

**11.16** Визначають мікотоксини — згідно з ДСТУ EN 12955.

**11.17** Визначають залишковий вміст пестицидів — згідно з ДСТУ EN 1528-1.

**11.18** Визначають вміст радіоактивних речовин  $^{90}\text{Sr}$  та  $^{137}\text{Cs}$  — згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [22].

**11.19** Визначають йодне число — згідно з ДСТУ 4569, ДСТУ ISO 3961.

**11.20** Визначають масову частку неомильних речовин — згідно з ДСТУ 6050, ДСТУ ISO 3596.

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

**11.22** Визначають масову частку 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 12822, ДСТУ EN 12821, ДСТУ EN 12823-1, ГОСТ 30417.

**11.23** Визначають мікробіологічні показники — згідно з ДСТУ 7357, ДСТУ 8447, ДСТУ EN 12824, ДСТУ IDF 93A та ДСТУ ISO 6888-1.

**11.24** Визначають масову частку бенз(а)пірену — згідно з ДСТУ 4689, ДСТУ 7650, ДСТУ 7651 суми бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену, діоксинів — за методами, затвердженими у встановленому порядку.

**11.25** Визначають масову частку мінеральних олив — згідно з ДСТУ 7187-1, ДСТУ 7187-2.

**11.26** Визначають залишковий вміст технічного гексану — згідно з ДСТУ ISO 9832.

**11.27** Визначають масу нетто розфасованої олії — згідно з І 00032744-869 [34].

**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 високоолеїнову соняшникову олії партіями. Партія — кількість високоолеїнової соняшникової олії з однаковими фізико-хімічними показниками одного виду, ґатунку і марки, призначена для відвантажування продукції розфасованої в один і той самий вид спожиткової тари, однакового фасування, та одночасного розливання та відвантажування нерозфасованої продукції у транспортну тару, оформлена одним документом, щодо якості та безпечності.

**12.2** Приймають продукцію згідно з ДСТУ 4349, ДСТУ 8843.

**12.3** Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів, діоксинів, суми ПАВ забезпечує підприємство, яке гарантує дотримання якості та безпечності 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 заходів, затверджених у встановленому порядку.

**12.5** Контролюють показники якості високоолеїнової соняшникової олії: «прозорість», «смак та запах», «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», «масова частка олеїнової кислоти» згідно з чинною технологічною документацією (інструкціях, регламентах) або у документах системи НАССР.

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

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

Показник «масова частка вітаміну Е» гарантує оператор ринку. У разі збагачення олії соняшникової високоолеїнової вітаміном Е показник «масова частка вітаміну Е» визначає оператор ринку з періодичністю один раз у 90 днів.

**12.6** Періодичність контролю за вмістом мікробіологічних показників у олії соняшниковій високоолеїнової рафінованій дезодорованій 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 Г, Д, Е, визначають на вимогу замовника.

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

**12.9** У разі отримання незадовільних результатів випробувань 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 високоолеїнової соняшникової олії вимогам цього стандарту за умови дотримання вимог транспортування та зберігання.

**13.2** Мінімальний термін придатності розфасованої і нерозфасованої високоолеїнової 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 високоолеїнової соняшникової олії залежно від виду та за умов зберігання відповідно до 10.8 зазначено у таблиці 10.

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

Вид пакування олії	Нерафінованої холодного віджиму		Нерафінованої			Рафінованої	Рафінованої дезодорованої
	вищого ґатунку	першого ґатунку	вищого ґатунку	першого ґатунку	другого ґатунку		
Розфасована	6 міс.		6 міс.	—	—	3 міс.	9 міс.
Нерозфасована	6 міс.		5 міс.	2 міс.	—	2 міс.	2 міс.

ДОДАТОК А  
(обов'язковий)

## ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ

Таблиця А.1 — Мікробіологічні показники високоолеїнової соняшникової олії рафінованої дезодорованої вимороженої марки Д

Показники	Допустимі рівні, не більше ніж	Методи контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г, не більше ніж	500	ДСТУ 7357
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) у 1 г	Недопустимо	ДСТУ 7357
Коагулазопозитивні <i>Staphylococcus</i> , у 1 г	Недопустимо	ДСТУ ISO 6888-1
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , у 25 г	Недопустимо	ДСТУ EN 12824, ДСТУ IDF 93A
Дріжджі, КУО/г	Недопустимо	ДСТУ 8447
Плісняві гриби, КУО/г, не більше ніж	100	ДСТУ 8447
<b>Примітка.</b> Наявність коагулазопозитивних стафілококів визначають у разі перевищення гранично допустимого рівня загальної кількості мікроорганізмів.		

Таблиця А.2 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів і мікотоксинів в олії соняшниковій високоолеїнової

Назва токсичного елемента	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Методи контролювання
Свинець	0,1	ГОСТ 30178; ДСТУ ISO 12193
Миш'як	0,1	Методи, затверджені у встановленому порядку, та міжнародні методи
Кадмій	0,05	ГОСТ 30178; ДСТУ ISO 15774
Ртуть	0,03	Методи, затверджені у встановленому порядку, та міжнародні методи
Мідь	0,4	ГОСТ 30178; ДСТУ ISO 8294
Залізо	5,0	ГОСТ 30178; ДСТУ ISO 8294
Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	ДСТУ EN 12955

**Примітка.** Визначають додаткові показники безпеки згідно з умовами контракту

Таблиця А.3 — Допустимі рівні вмісту пестицидів у олії соняшниковій високоолеїнової

Назва пестициду	Макимально допустимі рівні, мг л <sup>-1</sup> (мг/кг)			Методи контролювання
	Для безпосереднього використання на харчовій цілі	Для перероблення на харчові продукти	Для технічних цілей	
ГХЦГ гама-ізомер (гексахлоран)	0,05	1,0	Понад 1,0	ДСТУ EN 1528-1
Гептахлор	Недопустимо			ДСТУ EN 1528-1
ДДТ	0,1	0,25	Понад 0,25	ДСТУ EN 1528-1

Таблиця А.4 — Допустимі рівні радіонуклідів

Назва радіонукліду	Допустимі рівні, Бк/кг	Методи контролювання
<sup>137</sup> Cs (цезій-137)	100	МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [22]
<sup>90</sup> Sr (стронцій-90)	30	



ДОДАТОК Б  
(обов'язковий)МАКСИМАЛЬНИЙ РІВЕНЬ  
ПОЛІЦИКЛІЧНИХ АРОМАТИЧНИХ ВУГЛЕВОДНІВ (ПАВ)

Таблиця Б

Назва показника	Максимальний рівень, (мкг/кг)	Методи контролювання
Бенз(а)пірен	2,0	ДСТУ 4689, ДСТУ 7650, ДСТУ 7651 та методи, затверджені у встановленому порядку, а також міжнародні методи
Сума бенз(а)пірену, хризену, бенз(а)антрацену, бензо[в]флуорантену	10,0	
<b>Примітка.</b> Дані показники визначають для високоолеїнової соняшникової олії, призначені для безпосереднього вживання або для використання як компонента продуктів харчування.		

ДОДАТОК В  
(обов'язковий)

## МАКСИМАЛЬНИЙ РІВЕНЬ ДІОКСИНІВ І ПХБ

Таблиця В

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

ДОДАТОК Г  
(довідковий)

## ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ВИСОКОЛЕЇНОВОЇ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

Таблиця Г

Назва показника	Норми для високоолеїнової соняшникової олії						Метод визначення
	нерафінованої				рафінованої		
	другого гатунку	першого гатунку	вищого гатунку	холодного віджиму	недезодорованої	дезодорованої	
Йодне число, г J <sub>2</sub> /100г	78—90						ДСТУ ISO 3961 ДСТУ 4569
Масова частка неомильних речовин, %, не більше ніж	1,3	1,2			1,0		ДСТУ ISO 3596 ДСТУ 6050

ДОДАТОК Д  
(довідковий)

## ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ ВИСОКООЛЕЇНОВОЇ

Таблиця Д

Умовна позначка кислоти	Назва кислоти згідно з трицифровою номенклатурою	Масова частка жирної кислоти (% до суми жирних кислот)
C <sub>14:0</sub>	мірїстинова	до 0,1
C <sub>16:0</sub>	пальмітинова	2,6-5,0
C <sub>16:1</sub>	пальмітоолеїнова	до 0,2
C <sub>18:0</sub>	стеаринова	2,9—6,2
C <sub>18:1</sub>	олеїнова	75,0—90,7
C <sub>18:2</sub>	лінолева	2,1—17,0
C <sub>18:3</sub>	ліноленова	До 0,3
C <sub>20:0</sub>	арахінова	0,2—0,5
C <sub>20:1</sub>	гондоїнова	0,1—0,5
C <sub>22:0</sub>	бегенова	0,5—1,6
C <sub>24:0</sub>	лігноцеринова	До 0,5

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

Таблиця Е

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Масова частка мінеральних олив, мг/кг, не більше ніж	50	ДСТУ 7187-1, ДСТУ 7187-2
Залишковий вміст технічного гексану для олії окрім пресової, мг/кг, не більше ніж	100	ДСТУ ISO 9832



ДОДАТОК Ж  
(довідковий)ОБЧИСЛЕННЯ ПОЖИВНОЇ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ  
ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ ВИСОКООЛЕЇНОВОЇ

Поживну цінність, g(r)/100g(r) продукту, обчислюють за формулою:

$$\text{Поживна цінність} = 100 - W - N,$$

- де W — масова частка води та летких речовин, %;  
N — масова частка нежирових домішок, %.

Енергетичну цінність, ккал/100g(r) продукту, обчислюють за формулою:

$$\text{Енергетична цінність} = 9 (100 - W - N),$$

- де 9 — перевідний коефіцієнт для обчислювання енергетичної цінності для жирів — згідно з Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», додаток 10.

Енергетичну цінність, кJ(кДж)/100g(r) продукту, обчислюють за формулою:

$$\text{Енергетична цінність} = 37 (100 - W - N),$$

- де 37 — перевідний коефіцієнт для обчислювання енергетичної цінності для жирів — згідно з Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», додаток 10.

Таблиця Ж — Поживна та енергетична цінність олії соняшникової високоолеїнової

Олія соняшникова високоолеїнова	Поживну цінність, g(r)/100g(r) продукту	Енергетичну цінність, ккал/100g(r) продукту	Енергетичну цінність, кJ(кДж)/100g(r) продукту
1	2	3	4
Нерафінована холодного пресування невиморожена/виморожена вищого ґатунку	99,9	899,1	3 696,3
Нерафінована холодного пресування невиморожена/виморожена першого ґатунку	99,85	898,65	3 694,45
Нерафінована невиморожена вищого ґатунку	99,75	897,75	3 690,75
нерафінована невиморожена першого ґатунку	99,70	897,3	3 688,9
Нерафінована невиморожена другого ґатунку	99,5	895,5	3 681,5
Виморожена (пресова) вищого/першого ґатунку	99,85	898,2	3 694,45
Гідратована невиморожена	99,8	898,2	3 692,6
Гідратована виморожена	99,9	899,1	3 696,3
Рафінована невиморожена/виморожена	99,9	899,1	3 696,3
Рафінована дезодорована невиморожена/виморожена	99,9	899,1	3 696,3

ДОДАТОК З  
(довідковий)

## КОД ДКПП

Таблиця З — Коди ДКПП згідно з ДК 016:2010 [29]

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

ДОДАТОК И  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції», прийнятий 14 січня 2000 р. за №1393-XIV
- 2 Закон України «Про охорону атмосферного повітря» від 16 жовтня 1992 р. за №2707-XII
- 3 Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 6 серпня 2019 р. за № 2639-VII
- 4 Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища», від 25 червня 1991 р. за №1264-XII
- 5 Закон України «Про охорону праці» від 14 жовтня 1992 р. за № 2695-XII
- 6 Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 р. за № 771/97-ВР
- 7 Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 22 липня 2014 р. 1602-VII
- 8 Закон України «Про відходи» від 27 травня 2019 р. за № 318
- 9 ГН 2.2.6.-184–2013 Орієнтовно безпечні рівні впливу (ОБРВ) забруднюючих речовин в атмосферному повітрі населених місць. Гігієнічний норматив, від 15.04.2013 за № 9
- 10 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 Міністерством охорони здоров'я України № 256 від 03.05.2006, зареєстрований у Міністерстві юстиції України від 17.07.2006 за № 845/12719
- 11 ВБН В.1.1-37-200–2004 Перелік приміщень і будівель підприємств олійно-жирової промисловості з визначенням їх категорій і класів вибухопожежонебезпечних зон від 17 грудня 2004 р.
- 12 ДБН В.2.2-28-2010 Будинки та споруди. Будинки адміністративного та побутового призначення, затверджені наказом Міністерства регіонального будівництва України, від 30.12.2010 № 570
- 13 ДБН В.2.5-28–2018 Природне і штучне освітлення, затверджені наказом Міністерства будівництва України від 03.10.2018 за № 264
- 14 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Постановою Головного Державного лікаря України від 01.12.1999 №37
- 15 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені Постановою Головного Державного лікаря України від 01.12.1999 № 39
- 16 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Постановою Головного Державного лікаря України від 01.12.1999 № 42
- 17 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 Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 19.09.2001 №137
- 18 ДСанПІН 2.2.4-171–10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною, затверджені наказ Міністерства охорони здоров'я України 12.05.2010 № 400, зареєстрований у Міністерстві юстиції від 01.07.2010 за N 452/17747
- 19 Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 22.05.2020 за № 1238, зареєстрований у Міністерстві юстиції України від 21.07.2020 за № 684/34967
- 20 Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011 № 145, зареєстровані в Міністерстві юстиції України від 05.04.2011 за № 457/19195
- 21 Перелік харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України від 09.11.2010 № 971, зареєстрований у Міністерстві юстиції України від 23. 01. 2018 за № 1248/18543
- 22 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158–08 «Відбір проб. Первинна обробка та визначення вмісту  $^{90}\text{Sr}$  і  $^{137}\text{Cs}$  в харчових продуктах», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 11.08.2008 № 446



23 НПАОП 0.00-7.14-17 Вимоги безпеки та захисту здоров'я під час використання виробничого обладнання працівниками, затверджені наказом Міністерства соціальної політики України від 28.12.2017 р. № 2072, зареєстровані у Міністерстві юстиції України від 23.01. 2018 за № 97/31549

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

25 НПАОП 15.4-1.10-92 Правила безпеки у виробництві олій методом пресування та екстракції, затверджені наказом Держгіртехнагляд України від 25.11.1992

26 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'юст України від 14.07.1998 № 446/2886. Із змінами: наказ Держгірпромнагляд України від 26.03.2007 за № 59

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

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

29 ДК 016-2010 Державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП)

30 Про затвердження Правил додавання вітамінів, мінеральних речовин та деяких інших речовин до харчових продуктів, МОЗ України від 16.07.2020 за № 1613, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 16.09. 2020 за №891/35174.

31 Регламент максимальних рівнів окремих забруднювальних речовин у харчових продуктах, наказ МОЗ України від 13.05. 2013 за № 368

32 Регламент комісії (ЄС) №1881/2006 від 19.12.2006, що установає максимальні рівні для деяких контомінатів у харчових продуктах

33 Recommended international code of practice for the storage and transport of edible fats and oils in bulk CAC/RCP 36-1987 (Rev. 1-1999, Rev. 2-2001, Rev. 3-2005, Rev. 4-2011) (Звід норм та правил зберігання та транспортування харчових жирів і олій наливом)

34 І 00032744-869-2003 Інструкція про порядок і метод визначання маси олії в пакувальній одиниці, затверджена Департаментом продовольства від 04.02.2003.

---

Код згідно з НК 004: 67.200.10

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

---