

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 35316-2025 Масло амарантовое нерафинированное. Технические условия

ГОСТ 35316-2025

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛО АМАРАНТОВОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ

Технические условия

Unrefined amaranth oil. Specifications

МКС 67.200.10

Дата введения 2026-02-01

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью "Амарант Технология"

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 238 "Масла растительные и продукты их переработки"

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 сентября 2025 г. № 189-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2025 г. № 1175-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 35316-2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2026 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая

Внимание! Документ введен в действие Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Документ приводится с текстом

информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на нерафинированное амарантовое масло (далее - масло), извлекаемое из зерна амаранта (род. *Amaranthus*) прессованием (отжимом), предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или применения в различных отраслях пищевой промышленности.

Примечание - Масло допускается использовать на непищевые цели. При этом конкретные нормы показателей согласовываются с приобретателем в договорах купли-продажи.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

[ГОСТ 3560](#) Лента стальная упаковочная. Технические условия

[ГОСТ 5472](#) Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности

[ГОСТ 5477](#) Масла растительные. Методы определения цветности

[ГОСТ 5481](#) Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя

[ГОСТ 7376*](#) Картон гофрированный. Общие технические условия

* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52901-2007](#) "Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия".

[ГОСТ 7933](#) Картон для потребительской тары. Общие технические условия

[ГОСТ 9142](#) Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

[ГОСТ 10117.2](#) Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

[ГОСТ 10354](#) Пленка полиэтиленовая. Технические условия

[ГОСТ 11812](#) Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ

[ГОСТ 13511](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

[ГОСТ 13950](#) Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 18251](#) Лента kleевая на бумажной основе. Технические условия

[ГОСТ 18848](#) Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

[ГОСТ 20477](#) Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

[ГОСТ 21314](#) Масла растительные. Производство. Термины и определения

[ГОСТ 21650](#) Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

[ГОСТ 22477](#) Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования

[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 25776](#) Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

[ГОСТ 25951](#) Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

[ГОСТ 26381](#) Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

[ГОСТ 26593](#) Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26928](#) Продукты пищевые. Метод определения железа

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26931](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30418](#) Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30711](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

[ГОСТ 30765](#) Тара транспортная металлическая. Общие технические условия

[ГОСТ 31266](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31663](#) Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

[ГОСТ 31745](#) Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31933](#) Масла растительные. Методы определения кислотного числа и кислотности

[ГОСТ 32122](#) Масла растительные. Определение хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32190-2013](#) Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 32686](#) Бутылки из полиэтилентерефталата для пищевых жидкостей. Общие технические условия

[ГОСТ 33441](#) Масла растительные. Определение показателей качества и безопасности методом спектроскопии в ближней инфракрасной области

[ГОСТ 33757](#) Поддоны плоские деревянные. Технические условия

[ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ 34033](#) Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

[ГОСТ 34150](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ 34427](#) Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

[ГОСТ 34900](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания 2-монохлорпропандиола и эфиров жирных кислот 2-монохлорпропандиола, 3-монохлорпропандиола и эфиров жирных кислот 3-монохлорпропандиола и глицидиловых эфиров жирных кислот с применением ферментативного гидролиза

[ГОСТ ISO 662](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение массовой доли влаги и летучих веществ

[ГОСТ ISO 3960](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке

[ГОСТ ISO 15302](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бенз(а)пирена. Метод обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ ISO 18363-1](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислотmonoхлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерения содержания 3-МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола

[ГОСТ ISO 18363-2](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислотmonoхлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 2. Метод с использованием медленной щелочной переэтерификации и измерения содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола

[ГОСТ ISO 18363-3](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислотmonoхлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 3. Метод с использованием кислотной переэтерификации и измерение содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола

[ГОСТ ISO 18363-4](#) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров monoхлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 4. Метод с использованием быстрой щелочной переэтерификации и измерение содержания 2-МХПД, 3-МХПД и глицидола с применением ГХ/МС/МС

ГОСТ ISO 27107 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке титрования

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ 18848](#), [ГОСТ 21314](#), техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

4 Классификация

В зависимости от органолептических и физико-химических показателей масло подразделяют на сорта:

- премиум;
- высший;
- первый.

5 Технические требования

5.1 Масло должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по документам изготовителя с соблюдением требований, установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и договорах на его поставку.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в [таблице 1](#).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для масла сорта		
	премиум	высший	первый
Вкус и запах	Свойственные амарантовому маслу, без посторонних запахов, привкуса и горечи		
Цвет	От светло-желтого до желтого, допускается зеленоватый оттенок	От светло-желтого до темно-желтого, допускается зеленоватый оттенок	От светло-желтого до коричневого, допускается зеленоватый оттенок
Прозрачность	Прозрачное. Без осадка. Допускается легкое помутнение или "сетка"		
	Допускается осадок и легкое помутнение или "сетка"		

5.2.2 По физико-химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в [таблице 2](#).

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для масла сорта
-------------------------	-------------------------------------

Внимание! Документ введен в действие Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Документ приводится с текстом

	премиум	высший	первый
Цветное число, мг йода, не менее	20	20	20
не более	40	50	80
Кислотное число, мг КОН/г, не более		4,0	
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более		10	
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,05		0,1
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	0,15	0,2
Содержание бенз(а)пирена, мг/кг, не более		0,002	
Содержание глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол, мг/кг, не более		1,0	

5.2.3 Содержание пестицидов [ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты], токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, железо, медь), радионуклидов (цезий Cs-137, стронций Sr-90), диоксинов и микотоксинов (афлатоксин B_1) в масле не должно превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах для масложировой продукции, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.2.4 Содержание кислотного числа, перекисного числа, глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол, бенз(а)пирена в масле соответствует допустимым уровням указанных показателей, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах на пищевую масложировую продукцию, в том числе для растительных масел, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.2.5 Идентификационные характеристики

Жирнокислотный состав масла - в соответствии с [приложением Б](#).

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Масло вырабатывают из зерна амаранта по документам изготовителя.

5.3.2 Содержание бенз(а)пирена, пестицидов [ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры], токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксинов (афлатоксин B_1 , Т-2 токсин), радионуклидов (цезий Cs-137, стронций Sr-90), генно-модифицированных организмов (ГМО), зараженность вредителями (насекомые-вредители и хлебные клещи), загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями в зерне амаранта не должно превышать уровни, установленные в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка единицы упаковки масла должна соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.4.2 На потребительскую упаковку масла должна быть нанесена следующая информация:

- наименование масла с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто;

- сорт;

- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание жиров, в том числе мононенасыщенных жирных кислот: омега-9 и полиненасыщенных жирных кислот: омега-3; омега-6) в

100 г масла (расчет приведен в [приложении В](#));

- дата изготовления;
- дата розлива;
- масса нетто и/или объем;
- срок годности;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- рекомендации по хранению после вскрытия упаковки;
- сведения о наличии в масле компонентов, полученных с применением ГМО*;

* В случае, если изготовитель при производстве масла не использовал ГМО, содержание в нем 0,9% и менее ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и такое масло не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такого масла сведения о наличии ГМО не указывают.

- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт** (при наличии).

** Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.4.3 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование масла с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто;
- сорт;
- пищевую ценность (энергетическую ценность, содержание жиров, в том числе мононенасыщенных жирных кислот: омега-9 и полиненасыщенных жирных кислот: омега-3; омега-6) в 100 г масла (расчет приведен в [приложении В](#));
- дату изготовления;
- дату налива;
- общую массу нетто транспортной упаковки и количество единиц продукции для продукции, упакованной в потребительскую упаковку;
- массу нетто и/или объем (для масла, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);
- срок годности;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- условия хранения;
- номер партии;
- обозначение настоящего стандарта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- сведения о наличии в масле компонентов, полученных с применением ГМО* (для масла, помещенного непосредственно в транспортную упаковку);

* В случае, если изготовитель при производстве масла не использовал ГМО, содержание в нем 0,9% и менее ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и такое масло не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такого масла сведения о наличии ГМО не указывают.

- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт** (при наличии).

** Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.4.4 Для масла, транспортируемого наливом в емкостях, маркировка должна содержать

Внимание! Документ введен в действие Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Документ приводится с текстом

следующую информацию, которую приводят в товаровопроводительных документах:

- наименование масла с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто;
- сорт;
- пищевую ценность (энергетическую ценность, содержание жиров, в том числе мононенасыщенных жирных кислот: омега-9 и полиненасыщенных жирных кислот: омега-3; омега-6) в 100 г масла (расчет приведен в [приложении В](#));
- дату изготовления;
- дату налива;
- массу нетто;
- срок годности;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- сведения о наличии в масле компонентов, полученных с применением ГМО*;

* В случае, если изготовитель при производстве масла не использовал ГМО, содержание в нем 0,9% и менее ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и такое масло не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такого масла сведения о наличии ГМО не указывают.

- знак, подтверждающий прохождение процедур оценки (подтверждения) соответствия, и соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт** (при наличии).

** Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.4.5 Маркировку наносят на потребительскую и транспортную упаковку и/или этикетку, и/или листок-вкладыш и/или на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.4.6 При групповой упаковке в термоусадочную пленку дополнительного нанесения маркировки, характеризующей продукцию, не требуется. Открытые ящики для упаковывания бутылок с маслом не маркируют.

5.4.7 При необходимости маркировка масла может содержать дополнительные сведения.

5.4.8 На каждую единицу транспортной упаковки наносят манипуляционные надписи или знаки: "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги" по [ГОСТ 14192](#).

5.4.9 Для масла в полимерной и стеклянной упаковке на каждую единицу транспортной упаковки дополнительно наносят манипуляционный знак или надпись "Хрупкое. Осторожно" по [ГОСТ 14192](#).

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка и укупорочные средства должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха, обеспечивать сохранность масла в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения, и соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.5.2 Масло выпускают в фасованном виде - упакованным в потребительскую и транспортную упаковку.

5.5.3 Масло фасуют по массе или объему.

5.5.3.1 Фасовка масла осуществляется в стеклянные бутылки по [ГОСТ 10117.2](#), бутылки из полимерных материалов по [ГОСТ 32686](#), затем укладывают их в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 9142](#), [ГОСТ 13511](#), [ГОСТ 34033](#) или другие ящики по документу, в соответствии с которым их изготавливают, обеспечивающие сохранность продукции, или формируют для упаковывания в термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](#) или другую пленку с аналогичными свойствами по документу, в соответствии с которым она изготавлена. Клапаны картонных ящиков заклеивают kleевой лентой

Внимание! Документ введен в действие Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Документ приводится с текстом

на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#), полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#) или другой kleевой лентой по нормативным документам, в соответствии с которыми ее изготавливают.

5.5.3.2 Фасовка масла осуществляется в бочки стальные по [ГОСТ 13950](#), бочки, фляги, канистры металлические по [ГОСТ 30765](#).

5.5.4 Групповую упаковку формируют с помощью лотков или прокладок из гофрированного картона по [ГОСТ 7376](#), или картона для потребительской упаковки по [ГОСТ 7933](#), или без прокладочных средств. Групповое упаковывание осуществляют в соответствии с требованиями [ГОСТ 25776](#).

5.5.5 При необходимости продукцию, упакованную в термоусадочную пленку, формируют в пакеты на плоских поддонах по [ГОСТ 33757](#) или [ГОСТ 26381](#). Для скрепления упаковок в пакет применяют полиэтиленовую пленку по [ГОСТ 10354](#), стальную ленту по [ГОСТ 3560](#), полипропиленовую ленту или растягивающуюся пленку по нормативным документам, в соответствии с которыми их изготавливают.

5.5.6 Пакетирование на поддонах проводят в соответствии с требованиями [ГОСТ 22477](#), [ГОСТ 23285](#) и [ГОСТ 24597](#). При формировании транспортных пакетов с помощью термоусадочной пленки не допускается сварка ее с пленкой групповой упаковки.

5.5.7 Допускается использовать другие типы упаковки и укупорочных средств, соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества - по [ГОСТ 8.579](#). Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются и устанавливаются изготовителем (при необходимости).

5.5.9 Допускается выпуск в обращение масла наливом.

5.5.10 Упаковка масла, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по [ГОСТ 15846](#).

6 Правила приемки

6.1 Приемку масла осуществляют в соответствии с разделом 5 [ГОСТ 32190-2013](#).

6.2 Масло принимают партиями. Каждую партию необходимо сопровождать товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6.3 Приемо-сдаточные испытания масла проводят на соответствие показателям, установленным в [5.2](#), а также требованиям [5.4](#), [5.5](#) в технологическом процессе производства, включая упаковку (фасовку), при передаче на склад, хранении, отгрузке приобретателю по программе производственного контроля в соответствии с требованиями настоящего стандарта, а также требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

6.4 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье для производства масла.

6.5 При приемке транспортной упаковки, содержащей потребительскую упаковку (в том числе групповые упаковки в термоусадочной пленке), предусмотренной пунктом 5.7 [ГОСТ 32190-2013](#), ее проверяют на соответствие требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, по маркировке, внешнему виду и целостности упаковки. При обнаружении промасленных единиц транспортной упаковки их вскрывают и определяют фактическое количество единиц потребительской упаковки с нарушенной герметичностью. Если количество дефектных единиц потребительской упаковки менее или равно 10% по отношению к общему количеству единиц потребительской упаковки в партии, партию принимают. Если это количество превышает 10% - бракуют всю партию.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

6.6 Приемо-сдаточные испытания сырья проводят в рамках входного контроля по программе производственного контроля в соответствии с требованиями настоящего стандарта, а также требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб - по [ГОСТ 32190-2013](#) (раздел 6), отбор проб для определения радионуклидов - по [ГОСТ 32164](#).

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.3 Определение вкуса

Вкус определяют органолептическим методом. При определении вкуса количество продукта должно быть достаточным для распределения по всей полости рта в течение 20-30 с без проглатывания.

7.4 Определение запаха, цвета и прозрачности - по [ГОСТ 5472](#).

7.5 Определение цветного числа - по [ГОСТ 5477](#).

7.6 Определение массовой доли влаги и летучих веществ - по [ГОСТ 11812](#), [ГОСТ ISO 662](#).

7.7 Определение кислотного числа - по [ГОСТ 31933](#), [ГОСТ 33441](#).

7.8 Определение перекисного числа - по [ГОСТ 26593](#), [ГОСТ 33441](#), [ГОСТ ISO 3960](#), [ГОСТ ISO 27107](#).

7.9 Определение массовой доли нежировых примесей - по [ГОСТ 5481](#).

7.10 Определение бенз(а)пирена - по [ГОСТ 31745](#), [ГОСТ ISO 15302](#) или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*.

* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51650-2000](#) "Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена".

7.11 Определение пестицидов - по [ГОСТ 32122](#).

7.12 Определение токсичных элементов по [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), а также:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 34427](#);

- железа - по [ГОСТ 26928](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 31266](#), [ГОСТ 31628](#);

- меди - по [ГОСТ 26931](#), [ГОСТ 33824](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 33824](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 33824](#).

7.13 Определение микотоксинов:

- афлатоксина B_1 - по [ГОСТ 30711](#).

7.14 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 - по [ГОСТ 32161](#);

- стронция Sr-90 - по [ГОСТ 32163](#).

7.15 Определение содержания диоксинов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение жирнокислотного состава - по [ГОСТ 30418](#), [ГОСТ 31663](#).

7.17 Определение содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол - по [ГОСТ 34900](#), [ГОСТ ISO 18363-1](#), [ГОСТ ISO 18363-2](#), [ГОСТ ISO 18363-3](#), [ГОСТ ISO 18363-4](#).

7.18 Определение наличия ГМО - по [ГОСТ 34150](#).

7.19 Допускается осуществлять отбор проб и контроль показателей по другим утвержденным в установленном порядке нормативным документам на методы исследований (испытаний) и измерений, методикам исследований (испытаний) и измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость испытаний при их использовании, а также включенным в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, или с использованием иных методов исследований (испытаний) и измерений, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

7.20 В случае наличия двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины при возникновении спорных ситуаций арбитражную методику измерения определяют соглашением заинтересованных юридических лиц.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Масло транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах

Внимание! Документ введен в действие Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Документ приводится с текстом

приведена в [приложении А](#).

8.2 Допускается транспортирование упакованного в транспортную упаковку масла в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправитель обеспечивает соблюдение условий, установленных изготовителем для транспортирования масла, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона).

Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию масла определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности масла в течение установленного изготовителем срока годности.

8.3 Допускается транспортировать упакованное масло открытым автотранспортом при наличии защиты от атмосферных осадков и солнечных лучей.

8.4 Транспортирование ящиков с маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями [ГОСТ 21650](#), [ГОСТ 22477](#), [ГОСТ 26663](#).

8.5 Транспортирование наливом масла осуществляют автомобильным и железнодорожным транспортом в специализированных автотранспортных цистернах, железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, допущенных для транспортирования пищевой продукции либо иной масложировой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.6 Резервуары транспортных средств, допущенных для перевозки масла, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.7 Специализированные автомобильные цистерны, железнодорожные вагоны-цистерны, контейнеры-цистерны должны быть тщательно очищены от остатков ранее перевозимого груза, промыты, пропарены и высушены.

8.8 Налив в специализированные автомобильные цистерны, железнодорожные вагоны-цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, снижающим аэрацию масла.

8.9 Железнодорожные цистерны для транспортирования наливом масла должны иметь специальный трафарет и надписи в соответствии с [1].

8.10 При хранении и транспортировании наливом масла рекомендуется учитывать нормы и правила, установленные в [2].

8.11 Условия хранения масла устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

8.12 Срок годности масла устанавливает изготовитель в соответствии с техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в [приложении А](#).

Приложение А (справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах - участниках СНГ

Таблица А.1

Раздел/подраздел/пункт настоящего стандарта	Технический регламент или нормативный правовой акт	Государство - участник СНГ
3. 5.1, 5.2.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.19, 8.1, 8.11, 8.12	Технический регламент Таможенного союза TP TC 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"	AM, BY, KZ, KG, RU
5.2.4	Технический регламент Таможенного союза TP TC 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"	AM, BY, KZ, KG, RU
5.2.4	Общий технический регламент UzTR.724-023:2020* "О	UZ

Внимание! Документ введен в действие Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Документ приводится с текстом

	безопасности масложировой продукции"	
5.3.2	Технический регламент Таможенного союза TP TC 015/2011 "О безопасности зерна"	AM, BY, KZ, KG, RU
5.4.1, 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 5.4.5, 6.5	Технический регламент Таможенного союза TP TC 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	AM, BY, KZ, KG, RU
5.4.1, 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 5.4.5, 6.5	Общий технический регламент UzTR.490-022:2017* "О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки"	UZ
5.5.1, 5.5.7	Технический регламент Таможенного союза TP TC 005/2011 "О безопасности упаковки"	AM, BY, KZ, KG, RU
5.5.1, 5.5.7	Общий технический регламент UzTR.476-021:2017* "О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией"	UZ

* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

Приложение Б
(обязательное)

Жирнокислотный состав масла

Б.1 Жирнокислотный состав масла представлен в [таблице Б.1](#).
Таблица Б.1

Условное обозначение жирных кислот	Наименование жирных кислот		Массовая доля жирных кислот, %
	По женевской номенклатуре	По тривиальной номенклатуре	
C _{14:0}	Тетрадекановая	Миристиновая	До 0,3
C _{16:0}	Гексадекановая	Пальмитиновая	16,0-21,0
C _{16:1}	Гексадециновая	Пальмитолеиновая	До 0,4
C _{17:0}	Гептадекановая	Маргариновая	До 0,1
C _{17:1}	Гептадециновая	Маргаринолеиновая	До 0,1
C _{18:0}	Октадекановая	Стеариновая	2,8-4,0
C _{18:1}	Октадециновая	Олеиновая	18,0-32,0
C _{18:2}	Октадекадиеновая	Линолевая	36,0-54,0
C _{18:3}			

α	9-цис, 11-транс, 13-транс октадекатриеновая	α -Элеостеариновая	0,8-1,6
γ	Октадекатриеновая	Линоленовая	До 0,1
$C_{20:0}$	Эйкозановая	Арахиновая	0,6-0,9
$C_{20:1}$	Эйкозеновая	Гондоиновая	До 0,4
$C_{20:2}$	Эйкозадиеновая	Эйкозадиеновая	До 0,3
$C_{22:0}$	Докозановая	Бегеновая	До 0,4
$C_{22:1}$	Докозеновая	Эруковая	До 0,3
$C_{22:2}$	Докозадиеновая	Докозадиеновая	До 0,3
$C_{24:0}$	Тетракозановая	Лигноцериновая	До 0,3

Приложение В
(справочное)

Расчет энергетической ценности (калорийности), массовой доли жира, массовой доли полиненасыщенных жирных кислот: омега-3; омега-6 и массовой доли мононенасыщенных жирных кислот: омега-9

В.1 Энергетическую ценность ЭЦ, ккал/100 г, вычисляют по формуле

$$\text{ЭЦ} = 9 \cdot (100 - W - N), \quad (\text{B.1})$$

где 9 - коэффициент энергетической ценности для жиров, ккал/г;

W - массовая доля влаги и летучих веществ, %;

N - массовая доля нежировых примесей, %.

В.2 Энергетическую ценность ЭЦ, кДж/100 г, вычисляют по формуле

$$\text{ЭЦ} = 37 \cdot (100 - W - N), \quad (\text{B.2})$$

где 37 - коэффициент энергетической ценности для жиров, кДж/г;

W - массовая доля влаги и летучих веществ, %;

N - массовая доля нежировых примесей, %.

В.3 Массовую долю жира F, %, вычисляют по формуле

$$F = (100 - W - N), \quad (\text{B.3})$$

где W - массовая доля влаги и летучих веществ, %;

N - массовая доля нежировых примесей, %.

В.4 Массовую долю полиненасыщенных жирных кислот: омега-3 от суммы жирных кислот $M_{\text{пп.ж.к(о-3)}}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{\text{пп.ж.к(о-3)}} = \sum X_{i:0}, \quad (\text{B.4})$$

где $\sum X_{i:0}$ - сумма массовых долей полиненасыщенных жирных кислот, относящихся к группе омега 3, %;

$X_{i:0}$ - массовая доля каждой полиненасыщенной жирной кислоты, относящейся к группе омега-3:

$C_{18:3}$ - α -линоленовая (цис, цис, цис-9,12,15-октадекатриеновая) кислота, %.

В.5 Массовую долю полиненасыщенных жирных кислот: омега-6 от суммы жирных кислот $M_{\text{пп.ж.к(о-6)}}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{\text{ПН.Ж.К}(\omega-6)} = \sum X_{i:0}, \quad (B.5)$$

где $\sum X_{i:0}$ - сумма массовых долей полиненасыщенных жирных кислот, относящихся к группе омега-6, %;

$X_{i:0}$ - массовая доля каждой полиненасыщенной жирной кислоты, относящейся к группе омега-6: $C_{18:2}$ - линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота, %; $C_{20:2}$ - эйкозадиеновая (цис, цис-11,14-эйкозадиеновая) кислота, %; $C_{22:2}$ - докозадиеновая (цис, цис-13,16-докозадиеновая) кислота, %.

Б.6 Массовую долю мононенасыщенных жирных кислот: омега-9 от суммы жирных кислот $M_{\text{МН.Ж.К}(\omega-9)}$, %, вычисляют по формуле

$$M_{\text{МН.Ж.К}(\omega-9)} = \sum X_{i:0}, \quad (B.6)$$

где $\sum X_{i:0}$ - сумма массовых долей мононенасыщенных жирных кислот, относящихся к группе омега 9, %;

$X_{i:0}$ - массовая доля каждой мононенасыщенной жирной кислоты, относящейся к группе омега-9: $C_{18:1}$ - олеиновая (цис-9-октадециеновая) кислота, %; $C_{20:1}$ - гондоиновая (цис-11-эйкозеновая) кислота, %; $C_{22:1}$ - эруковая (цис-13-докозеновая) кислота, %.

Библиография

- [1] [Правила перевозок жидких грузов наливом в вагонах-цистернах и вагонах бункерного типа для перевозки нефтебитума](#) (утверждены Советом по железнодорожному транспорту государств - участников Содружества, [протокол от 21-22 мая 2009 г. № 50](#))
- [2] САС/RCP 36-1987 Нормы и правила хранения и транспортирования наливом пищевых жиров и масел (Code of practice for the storage and transport of edible fats and oils in bulk)

УДК 665.3:006.354

МКС 67.200.10

Ключевые слова: нерафинированное амарантовое масло, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 35316-2025 Масло амарантовое нерафинированное. Технические условия](#)