

ЖМЫХ КУНЖУТНЫЙ  
(сезамовый)

Технические условия

ГОСТ  
11203—65

Sesame cake.  
Specifications

ОКП 91 4601

Дата введения 01.01.66

Настоящий стандарт распространяется на кунжутный (сезамовый) жмых, получаемый при отжиме масла на шнековых прессах из предварительно обработанных семян кунжути, отвечающих по качеству требованиям действующего стандарта.

Кунжутный жмых используют в качестве сырья для производства комбикормов.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. По органолептическим показателям кунжутный (сезамовый) жмых должен соответствовать следующим требованиям:

цвет — от серого до коричневого;

запах — свойственный кунжутному (сезамовому) жмыху, без постороннего запаха (затхлости, плесени, горелости и др.).

2. Кунжутный (сезамовый) жмых должен выпускаться в виде ракушки или дробленым.

Количество мелочи (проход через сито с отверстиями диаметром 1 мм) должно быть не более 5 %.

3. По физико-химическим показателям жмых должен соответствовать нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	6,0—10,0	По ГОСТ 13979.1
Массовая доля сырого жира в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	9,5	По ГОСТ 13496.15 (с применением аппарата Сокслета)
Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	40,0	По ГОСТ 13496.4* (с отгонкой в раствор борной кислоты)
Массовая доля золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	1,0	По ГОСТ 13979.6
Массовая доля металлопримесей, %, не более		По ГОСТ 13979.5
частицы размером до 2 мм включ.	0,01	
частицы размером более 2 мм и с острыми режущими краями	Не допускаются	

*Продолжение*

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Посторонние примеси (камешки, стекло, земля и др.)	Не допускаются	По п. 7 настоящего стандарта
Хлорорганические пестициды, млн <sup>-1</sup> (мг/кг), не более		По ГОСТ 68, разд. 3
гексахлоран (сумма изомеров)	0,2	
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,05	
гептахлор (эпоксид гептахлора)	Не допускается	
Токсичность	Не допускается	По п. 6а настоящего стандарта
Массовая доля сырой клетчатки в обезжиренном продукте в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	6,0	По ГОСТ 13496.2 (кислотно-щелочной метод)

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51417—99.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4. Содержание нитритов и нитратов в кунжутном жмыхе не должно превышать норм, утвержденных Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5).**

**5. (Исключен, Изм. № 1).**

## 1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6а. Правила приемки — по ГОСТ 13979.0.

6б. Массовую долю сырого протеина и массовую долю золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте, предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в 10 дней.

6в. Хлорорганические пестициды предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в месяц. В документе о качестве на каждую партию эти показатели указывают на основании сертификатов на семена.

Разд. 1а. (Измененная редакция, Изм. № 5).

## II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

6. Отбор проб — по ГОСТ 13979.0.

6.1а. Токсичность определяют по методам, утвержденным Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Минхлебопродуктом СССР.

Содержание нитритов и нитратов определяют по методам, утвержденным Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Минхлебопродуктом СССР.

### 7. Определение посторонних примесей

#### 7а. Аппаратура

Разборная доска — поднос из дюралюминия с вырезом в одной из стенок.

#### 7б. Проведение испытания

Отобранный пробу перед измельчением раскладывают тонким слоем не более 0,5 см на разборной доске и просматривают на присутствие камешков, стекла и земли.

Разд. II. (Измененная редакция, Изм. № 5).

### III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8. Кунжутный (сезамовый) жмых упаковывают в целые чистые и сухие мешки по ГОСТ 2226 или отпускают без тары (насыпью).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

9. Транспортная тара и упаковка для жмыха, отправляемого в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

10. (Исключен, Изм. № 1).

11. Кунжутный (сезамовый) жмых транспортируется в крытых железнодорожных вагонах и в судах или на автомашинах, закрывающихся брезентами.

12. Высота слоя жмыха кунжутного при хранении не должна превышать 5 м.

13. Для предотвращения самовозгорания и порчи в пути жмых перед отгрузкой охлаждают: в зимнее время года до температуры не более 35 °С;

в летнее время года — до температуры, не превышающей температуру окружающего воздуха более чем на 5 °С.

12, 13. (Измененная редакция, Изм. № 3).

14. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением следующих дополнительных обозначений:

наименования продукта;

номера удостоверения о качестве или номера партии;

даты отгрузки;

обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).