

**ДЕРЖАВНИЙ
СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

**МІЖДЕРЖАВНИЙ
СТАНДАРТ**

СІЛЬ КУХОННА

Загальні технічні умови

**ДСТУ 3583—97
(ГОСТ 13830—97)**

СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

Общие технические условия

ГОСТ 13830—97

Видання офіційне

БЗ № 3—97/82

**ДЕРЖСТАНДАРТ УКРАЇНИ
Київ**



ДСТУ 3583—97
(ГОСТ 13830—97)

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СІЛЬ КУХОННА

Загальні технічні умови

Видання офіційне

ДЕРЖСТАНДАРТ УКРАЇНИ
Київ

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО ТК 58 «Продукція соляної промисловості» і Українським науково-дослідним інститутом соляної промисловості (УкрНДІсіль) Держхарчопрому України

2 ЗАТВЕРДЖЕНО наказом Держстандарту України від 27 червня 1997 р. № 373

ВВЕДЕНО В ДІЮ наказом Держстандарту України від 27.02.98 №125

3 На заміну ГОСТ 13830–91 Е

4 РОЗРОБНИКИ: **Г.М.Безкровний**, канд.техн.наук.; **В.Б.Голик**; **Т.О.Матвєєва**

ЗМІСТ

	С.
1 Галузь використання	1
2 Нормативні посилання	1
3 Класифікація	2
4 Загальні технічні вимоги	2
5 Вимоги безпеки	7
6 Вимоги охорони навколишнього середовища	7
7 Приймання	7
8 Методи випробування	9
9 Транспортування та зберігання	9
10 Гарантії виробника	10
Додаток А Види кухонної солі	11
Додаток Б Коди кухонної солі за загальнодержавним класифікатором продукції	12
Додаток В Бібліографія	13
Додаток Г Вимоги до виготовлення кухонної солі з добавками	14
Додаток Д Допустимі рівні токсичних елементів [1]	15

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СІЛЬ КУХОННА

Загальні технічні умови

СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

Общие технические условия

FOOD COMMON SALT

General specifications

Чинний від 1998—07—01

1 ГАЛУЗЬ ВИКОРИСТАННЯ

Цей стандарт поширюється на кухонну сіль, яка являє собою хлористий натрій, і встановлює вимоги до продукції, виготовленої для внутрішнього ринку і на експорт.

Вимоги до якості продукції, що забезпечують її безпеку для здоров'я населення, викладені у 4.2.3; 4.2.4 та 4.2.7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті наведено посилання на такі стандарти:

ГОСТ 12.1.005—88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.007—76 ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 17.2.3.02—78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 745—79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 2228—81Е Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 4202—75 Калий иодноватокислый. Технические условия

ГОСТ 4207—75 Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 4232—74 Калий иодистый. Технические условия

ГОСТ 4463—76 Натрий фтористый. Технические условия

ГОСТ 6034—74 Декстрины. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9078—84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10459—87 Бумага—основа для клеевой ленты. Технические условия

ДСТУ 3583—97 (ГОСТ 13830—97)

- ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
- ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия
- ГОСТ 13511—91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 13685—84 Соль поваренная. Методы испытаний
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
- ГОСТ 18242—72 Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку. Планы контроля
- ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции
- ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия
- ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия
- ГОСТ 20848—75 Калий фтористый 2-водный. Технические условия
- ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

- 3.1 Кухонну сіль поділяють (додаток А) на:
за способом одержання — виварну, кам'яну, самосадну та осадну;
за якістю на гатунки — екстра, вищий, перший та другий;
за видом — сіль з добавками та без добавок;
за крупністю — виварну та мелену помелів 0, 1, 2 та 3.
- 3.2 Коди ОКП на кухонну сіль наведені у додатку Б.

4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Кухонна сіль повинна бути виготовлена відповідно до вимог цього стандарту і за технічною документацією, з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених у встановленому порядку.

4.2 Характеристики

4.2.1 За органолептичними показниками кухонна сіль повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика солі, гатунків		Метод випробувань
	екстра і вищого	першого і другого	
Зовнішній вигляд	Кристалічний сипкий продукт. Наявність сторонніх механічних домішок, не пов'язаних з походженням солі, не допускається		Згідно з ГОСТ 13685
Смак	Солоний без стороннього присмаку		Згідно з ГОСТ 13685
Колір	Білий	Білий з відтінками: сіруватим, жовтуватим, рожеватим, голубуватим — залежно від походження солі	Згідно з ГОСТ 13685
Запах	Відсутній		Згідно з ГОСТ 13685

Примітка 1. У самоосадній солі допускається наявність темних часток у межах норми вмісту нерозчинного у воді залишку, яка встановлена для кожного гатунку (див. таблицю 2).

Примітка 2. У разі введення у сіль йодувальної добавки допускається слабкий запах йоду.

4.2.2 За фізико-хімічними показниками кухонна сіль без добавок повинна відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма у перерахунку на суху речовину для гатунку			
	екстра	вищий	перший	другий
Масова частка хлористого натрію, %, не менше ніж	99,50	98,20	97,50	97,00
Масова частка кальцій-іона, %, не більше ніж	0,02	0,35	0,55	0,70
Масова частка магній-іона, %, не більше ніж	0,01	0,08	0,10	0,25
Масова частка сульфат-іона, %, не більше ніж	0,20	0,85	1,20	1,50
Масова частка калій-іона (для продукту без йодувальної добавки), %, не більше ніж	0,02	0,10	0,20	0,40
Масова частка оксиду заліза (III), %, не більше ніж	0,005	0,040	0,040	0,040
Масова частка сульфату натрію, %, не більше ніж	0,20	Не регламентується		
Масова частка нерозчинного у воді залишку (н.з), %, не більше ніж	0,03	0,25	0,45	0,85

Закінчення таблиці 2

Назва показника	Норма у перерахунку на суху речовину для гатунку			
	екстра	вищий	перший	другий
Масова частка вологи, %, не більше ніж:				
вivarної солі	0,10	0,70	0,70	0,70
кам'яної солі	—	0,25	0,25	0,25
самоосадної солі та осадної солі	—	3,20	4,00	5,00
pH розчину	6,5—8,0	Не регламентується		

Примітка 1. Допускається масова частка калій-іона у солі Дрогобицького солевиварювального заводу, Долинського солевиварювального комбінату та калійних комбінатів не більше ніж 0,42 % у перерахунку на суху речовину.

Примітка 2. Допускається масова частка магній-іона в солі першого гатунку комбінату Куулісіль не більше ніж 0,15 % у перерахунку на суху речовину.

Примітка 3. Допускається масова частка вологи у несущеній виварній солі не більше ніж 3,00 %.

4.2.3 * Кухонну сіль гатунку екстра, вищого і першого помелів 0 та 1 для лікувальних та профілактичних цілей випускають з доданням йоду (йодована сіль), фтору (фторована сіль) та йоду і фтору (йодовано-фторована сіль).

Як добавки використовують речовини, дозволені органами охорони здоров'я. Масова частка добавок повинна відповідати нормам, встановленим органами охорони здоров'я.

Масова частка вологи в солі з добавками не повинна перевищувати 1,00 %.

4.2.4 За узгодженням із споживачем кухонну сіль виробляють з протизлежувальною добавкою. Як добавку використовують 3-водний гексаціанофероат калію (II) (3-водний залізистоціаністий калій, фероціанід калію) згідно з ГОСТ 4207. Масова частка добавки не повинна перевищувати 0,001 %.

4.2.5 За крупністю кухонна сіль повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Крупність

Крупність	Норма
Гатунок екстра	
до 0,8 мм включ., %, не менше ніж	75,0
понад 0,8 до 1,2 мм, %, не більше ніж	25,0
Вищий та перший гатунок помел 0	
до 0,8 мм включ., %, не менше ніж	70,0
понад 1,2 мм, %, не більше ніж	10,0
Вищий, перший та другий гатунок помел 1	
до 1,2 мм включ., %, не менше ніж	85,0
понад 2,5 мм, %, не більше ніж	3,0
помел 2	
до 2,5 мм включ., %, не менше ніж	90,0
понад 4,0 мм, %, не більше ніж	5,0

* В Україні пункт 4.2.3 діє разом з додатком Г.

Закінчення таблиці 3

Крупність	Норма
помел 3	
до 4,0 мм включ., %, не менше	85,0
понад 4,0 мм, %, не більше	15,0

4.2.6 Вимоги до якості кухонної солі для експорту, її маркування і транспортування можуть бути змінені відповідно до вимог, передбачених контрактом з іноземними партнерами.

4.2.7 * Вміст токсичних елементів (свинцю, міді, кадмію, ртуті, цинку і миш'яку) у кухонній солі не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені органами охорони здоров'я [1].

4.3 Пакування

4.3.1 Кухонну сіль для роздрібної торгівлі і громадського харчування пакують:

масою від 1 до 2000 г — у пачки та пакети з внутрішнім пакетом чи без нього згідно з ГОСТ 12303 і ГОСТ 13502, у пакети з целофану згідно з ГОСТ 7730, фольги — згідно з ГОСТ 745, плівки поліетиленової безбарвної і з пігментом згідно з ГОСТ 10354; ламінованого паперу за нормативною документацією, у баночки картонні, полімерні чи скляні за нормативною документацією, дозволені до застосування органами охорони здоров'я;

масою нетто до 30 кг — у мішки паперові багатошарові марок ВМ, ПМ, ВМП згідно з ГОСТ 2226 і у ці самі мішки з плівковим мішком-вкладкою згідно з ГОСТ 19360, у подвійні мішки, в яких зовнішній мішок лляно-джуто-кенафний не нижче третьої категорії за нормативною документацією, а внутрішній — чотирьохшаровий паперовий марок ВМ, ПМ, ВМП згідно з ГОСТ 2226, у поліетиленові та поліпропіленові мішки за нормативною документацією.

Кухонну сіль для промислового перероблення пакують:

масою нетто до 50 кг — у паперові багатошарові мішки марок ВМ, НМ, ПМ і ВМП згідно з ГОСТ 2226, у поліетиленові і поліпропіленові мішки за нормативною документацією;

масою від 500 до 1500 кг — у контейнери типів МКР-1,0 С, МКР-1,0 М за нормативною документацією, спеціалізовані контейнери типу СК-1,5, м'які гумовокордні контейнери типів МК-РК, МК-РК-2К, МП-9К за нормативною документацією і контейнери інших типів, в тому числі типу «Біг-Бегі» за нормативною документацією, призначені для транспортування сипких вантажів, крім контейнерів залізничного транспорту.

За узгодженням із споживачем продукт у контейнерах може бути упакований у плівковий мішок-вкладку за нормативною документацією.

Сіль не повинна просипатися крізь тканину та шви мішка.

4.3.2 Кухонну сіль з йодувальною та фторувальною добавками фасують масою нетто від 50 до 2000 г у пачки та пакети, виготовлені з поліетиленової плівки згідно з ГОСТ 10354, з добавкою пігменту (блакитного, жовтого, брунатного і матового) чи без нього, з комбінованого матеріалу (папір-фольга-поліетилен і папір-парафін-поліетилен), у баночки з металізованого картону чи полімерних матеріалів, дозволених до застосування органами охорони здоров'я за нормативною документацією.

4.3.3 Пачки виготовляють з паперу марок А-1, А-2, Б-1 для пакування харчових продуктів на автоматах за нормативною документацією і картону марки А завтовшки $(0,4 + 0,03)$ мм згідно з ГОСТ 7933, а пакети — з паперу марки Д для пакування харчових продуктів на автоматах за нормативною документацією і з поліетиленової плівки марки Н завтовшки $[(0,06 - 0,08) \pm 0,01]$ мм згідно з ГОСТ 10354.

Пачки, що виготовлені з паперу марки Б-1, повинні мати внутрішній пакет. Маса паперу площею 1 м^2 повинна бути не меншою 250 г.

Для внутрішнього пакету використовують підпергамент марки П-1 згідно з ГОСТ 1760, обгортковий папір марок А і Б з сульфатної небіленої целюлози згідно з ГОСТ 8273, мішковий папір марок М-78 А та М-78 Б згідно з ГОСТ 2228 чи інші рівноцінні за показниками якості марки паперу, дозволені до застосування органами охорони здоров'я. Маса паперу площею 1 м^2 повинна бути не менше 78 г.

* В Україні пункт 4.2.7 діє разом з додатком Д.

4.3.4 Паперові пакети і картонні пачки заклеюють клеєм із декстрину згідно з ГОСТ 6034 чи полівінілацетатною дисперсією згідно з ГОСТ 18992, та іншою нормативною документацією.

4.3.5 Граничні відхилення маси нетто солі у пачках і пакетах повинні становити за масою, %:

від 1 до 5 г включ. ± 10 ;

понад 5 до 25 г включ. ± 7 ;

понад 25 до 100 г включ. ± 5 ;

понад 100 до 2000 г включ. ± 3 .

4.3.6 Пачки і пакети з сіллю пакують:

масою нетто до 50 кг — у мішки паперові багат шарові згідно з ГОСТ 2226, тканинні, поліетиленові, поліпропіленові за нормативною документацією, комбіновані, де зовнішній мішок тканинний чи багат шаровий паперовий згідно з ГОСТ 2226, а внутрішній — багат шаровий паперовий згідно з ГОСТ 2226 чи поліетиленовий мішок-вкладка згідно з ГОСТ 19360;

масою нетто до 20 кг — у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511;

масою нетто до 30 кг — у ящики дощаті, полімерні та металеві за нормативною документацією.

Внутрішній простір ящиків повинен бути заповнений таким чином, щоб уникнути переміщення пачок і пакетів під час транспортування.

Перед упакуванням солі нижні клапани картонних ящиків обклеюють паперовою стрічкою згідно з ГОСТ 10459 чи клейовою стрічкою на паперовій основі марки В згідно з ГОСТ 18251, полімерною стрічкою (типу скотч) за нормативною документацією або прошивають металевими скобками на дротово-швейній машині, а після упакування обклеюють стрічкою верхні клапани або зав'язують шпагатом згідно з ГОСТ 17308.

Сіль, фасовану у пачки чи пакети, також пакують у групове пакування масою нетто не більше ніж 15 кг з двох шарів обгорткового паперу марок А, Б, Б1, Г, О1, О2, Д і Е згідно з ГОСТ 8273, марок А1, А2, Б1, Б2, Д, Е1 і Е2 за нормативною документацією, мішкового паперу згідно з ГОСТ 2228 чи іншого рівноцінного за показниками якості паперу. Маса паперу площею 1 м² повинна бути не менша ніж 64 г.

Пакети навхрест перев'язують шпагатом згідно з ГОСТ 17308 або склеюють машинним способом.

За вимогою споживача пачки та пакети з сіллю можуть бути упаковані у поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354 чи у поліетиленовий мішок-вкладку згідно з ГОСТ 19360 з наступним упакуванням у ящики.

Горловину паперових, поліетиленових, поліпропіленових і тканинних мішків зашивають машинним способом нитками з бавовняної, синтетичної пряжі за нормативною документацією чи іншими нитками, що забезпечують механічну міцність зашиття.

Горловину поліетиленових мішків зашивають тими самими нитками чи термозварюють. Горловину вкладок у контейнери зав'язують шпагатом з комплекту контейнера чи іншим, який не поступається йому за міцністю. Допускається горловину мішків зав'язувати шпагатом згідно з ГОСТ 17308.

4.3.7 Маса нетто солі у ящиках і пакетах повинна бути [(15,0; 20,0) $\pm 1,6$] кг, у мішках [(30,0; 35,0; 40,0; 45,0) $\pm 1,6$] кг і (50,0 $\pm 2,0$) кг, а у контейнерах — (1000 ± 40) кг і (1500 ± 60) кг.

4.3.8 Сіль, призначена для транспортування змішаним залізнично-водним транспортом у райони Крайньої Півночі та важкодоступні райони, повинна бути упакована за нормативною документацією.

4.3.9 Пакувальні матеріали повинні забезпечувати збереженість продукції та цілісність пакування до закінчення терміну придатності.

4.4 Маркування

4.4.1 Маркування, що характеризує продукцію, наносять безпосередньо на споживчу упаковку штампуванням, фарбуванням за трафаретом чи на етикетку (ярлик), що кріпиться до упакування будь-яким способом відповідно до вимог ГОСТ 14192.

Маркування продукції повинно мати такі дані:

назву організації, в систему якої входить підприємство-виробник;

назву підприємства-виробника, його адресу;

товарний знак, якщо він є;

назву продукту, спосіб одержання, його гатунок, вид і крупність, а для солі з добавками — вид і масову частку добавки;

масу нетто;
дату виготовлення;
термін зберігання;
позначення цього стандарту.

Допускається нанесення написів рекламного характеру.

4.4.2 Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням на транспортне упакування штампуванням чи фарбуванням за трафаретом маніпуляційного знака «Боїться вологості», а в разі упакування в полімерні матеріали — знака «Боїться нагрівання» і таких даних:

назви організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
назви підприємства-виробника, його адреси;
товарного знака, якщо він є;
назви продукції, способу її одержання і вид добавки;
кількості пакувальних одиниць для продукції у груповій упаковці;
маси нетто і брутто;
дати виготовлення;
терміна зберігання;
категорії мішка чи номера ящика;
позначення цього стандарту.

Допускається наносити основні та додаткові написи на кухонну сіль, яка транспортується у транспортних пакетах у прямому залізничному сполученні, не на всіх вантажних місцях, але не менше, ніж на чотирьох згідно з ГОСТ 14192.

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

5.1 Кухонна сіль (хлористий натрій) за ступенем дії на організм людини, як малонебезпечна речовина, відноситься до IV класу згідно з ГОСТ 12.1.005 та відповідно до вимог ГОСТ 12.1.007.

5.2 Кухонна сіль нетоксична, пожежо- та вибухобезпечна. Має корозійну дію.

5.3 Соляний пил, що попадає у ранки на шкірі, погіршує загоювання. На непошкоджену шкіру шкідливого впливу не чинить.

У разі підвищення запиленості повітря робочої зони вище ГДК необхідно використовувати індивідуальні засоби захисту органів дихання.

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

6.1 Вміст соляного пилу у повітрі робочої зони не повинен перевищувати 5 мг/м³ згідно з ГОСТ 12.1.005 та НД [2].

Контроль за викидами ГДК речовин в атмосферу повинен здійснюватись відповідно до ГОСТ 17.2.3.02 та НД [3].

6.2 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог НД [4]. Допустимий вміст хлористого натрію у поверхневих водах не повинен перевищувати 350 мг/дм³ згідно з НД [5].

Для захисту ґрунту від шкідливого впливу скидання рідких відходів виробництва кухонної солі потрібно здійснювати на спеціально відведені ділянки, обладнані захисними екранами, які забезпечують надійну ізоляцію.

7 ПРИЙМАННЯ

7.1 Кухонну сіль приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість продукту, однорідного за показниками якості та упаковкою і що супроводжується одним документом про якість.

Документ про якість повинен містити:

назву організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
назву підприємства-виробника, його адресу;
товарний знак, якщо він є;

назву продукту, спосіб одержання, гатунок і крупність, а для солі з добавками — вид і масову частку добавки;

ДСТУ 3583—97 (ГОСТ 13830—97)

номер партії;
 масу нетто;
 результати проведених випробувань або підтвердження про відповідність партії продукту вимогам цього стандарту;
 дату виготовлення;
 термін зберігання;
 позначення цього стандарту.

7.2 Контроль органолептичних, фізико-хімічних показників, крупності, маси нетто, пакування та маркування здійснюють вибірково.

7.3 Порядок контролю згідно з ГОСТ 18242.

7.4 Об'єм вибірки встановлюють згідно з ГОСТ 18242. Відбирання одиниць продукції у вибірку проводять випадковим методом згідно з ГОСТ 18321 за планом одноступеневого нормального контролю з рівнем контролю II (див. таблицю 4).

Таблиця 4 — Об'єм вибірки

Об'єм партії, одиниць транспортної тари, шт.					Об'єм вибірки, одиниць транспортної тари, шт.	Приймальне число Ас	Бракувальне число Ре
До			50	включ.	5	0	1
Більше	50	до	150	»	20	1	2
»	150	»	200	»	32	2	3
»	200	»	580	»	50	3	4
»	580	»	1 200	»	80	5	6
»	1 200	»	3 200	»	125	7	8
»	3 200	»	10 000	»	200	10	11
»	10 000	»	35 000	»	315	14	15
Понад			35 000	»	500	21	22

7.5 Якість кухонної солі у пошкодженій тарі перевіряють окремо і результати випробувань поширюють тільки на продукцію у цій тарі.

7.6 Визначення маси нетто солі, упакованої у пачки, пакети і мішки, виробник здійснює через кожні дві години.

Визначення крупності, масової частки вологи, нерозчинного у воді залишку та добавки виробник проводить один раз на сім годин.

Масову частку кальцій-, магній-, сульфат-іона, оксиду заліза, хлористого натрію, сульфату натрію та рН розчину виробник здійснює періодично не рідше ніж один раз на сім днів.

Примітка. Крупність, масову частку нерозчинного у воді залишку і вологи в солі гатунку екстра визначають один раз на сім днів.

7.7 Вміст токсичних елементів (свинцю, міді, кадмію, ртуті, цинку та миш'яку — показники безпеки) у кухонній солі визначають один раз за квартал. У випадку виявлення вмісту токсичних елементів вище допустимих рівнів — не рідше одного разу за 10 діб до відновлення рівня якості, що вимагається.

7.8 У разі одержання незадовільних результатів аналізу хоча б за одним з показників проводять повторний аналіз подвійної кількості проб, відібраних від тієї самої партії. Результати повторного аналізу є остаточними і поширюються на всю партію.

У разі одержання незадовільних результатів випробувань за показниками безпеки партія не реалізується як харчовий продукт.

7.9 Партію вважають такою, що відповідає встановленим вимогам, якщо число дефектних одиниць у вибірці менше, чи дорівнює приймальному числу A_c , і не відповідає встановленим вимогам, — якщо число дефектних одиниць у вибірці дорівнює, чи більше бракувального числа Re .

Якщо число дефектних одиниць у вибірці більше ніж A_c , але менше ніж Re , партію приймають, з посиленням контролем.

8 МЕТОДИ ВИПРОБУВАННЯ

8.1 Відбирання та підготовку проб для визначення органолептичних, фізико-хімічних показників, крупності та маси нетто здійснюють згідно з ГОСТ 13685; підготовку проб для визначення токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929.

8.2 Методи випробування — згідно з ГОСТ 13685.

Визначення в солі масової частки йоду і фтору проводять за нормативною документацією.

8.3 Визначення вмісту токсичних елементів проводять згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

9 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Кухонну сіль транспортують усіма видами транспорту згідно з правилами перевезення вантажів, які діють на транспорті певного виду. Транспортування солі залізничним транспортом здійснюють повагонними відправленнями.

9.2 Пакетування і транспортування солі пакетами здійснюють згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 та ГОСТ 26663. Транспортний пакет розміром 800 мм x 1200 мм згідно з ГОСТ 23285 формують без піддону чи на плоскому піддоні типів П4, 2П4, 20П4 згідно з ГОСТ 9078. Допускається пакети без піддону чи на піддоні скріплювати поліетиленовою термоусадковою плівкою згідно з нормативною документацією, поліетиленовою плівкою згідно з ГОСТ 10354, стропами та іншими засобами скріплювання згідно з ГОСТ 26663.

9.3 Контейнери з сіллю допускається транспортувати у напіввагонах, на залізничних платформах, судах та автомобільним транспортом.

9.4 Криті вагони і контейнери повинні бути сухими, без щілин, з дахом, що не протікає, з люками та дверима, що добре зачиняються. У необхідних випадках вагони повинні бути промиті та продезинфіковані.

Не допускається відправляти сіль у забруднених вагонах, контейнерах, трюмах із слідами забруднювальних, пахучих та отруйних вантажів, що раніше перевозилися, а також у вагонах, контейнерах і трюмах з фарбою, що не просохла, пахне або зберігла запах.

Перед навантаженням солі підлога вагонів, контейнерів і трюмів повинна бути вистлана папером, чи чистими паперовими обрізками чи іншим матеріалом. У залізничних вагонах крюки та частини, що виступають, обгортають папером чи тканиною, підлогу і стіни вагона оббивають папером чи поліетиленовою плівкою за згодою із споживачем на висоту завантаження продукта.

9.5 Під час перевезення солі автомобільним транспортом мішки з сіллю необхідно складати на дерев'яні піддони. За відсутності піддонів кузов машини вистилають брезентом, папером чи іншим матеріалом, а продукт укривають брезентом або поліетиленовою плівкою згідно з ГОСТ 10354.

9.6 Сіль зберігають на складах, у контейнерах на відкритих майданчиках. Відносна вологість повітря у складі не повинна перевищувати 75 % на рівні поверхні нижнього ряду продукту.

Склади для зберігання солі повинні відповідати санітарним вимогам, затвердженим у встановленому порядку. Перед укладанням солі на зберігання склад повинен бути ретельно очищеним, провітраним та просушеним. Забороняється зберігати сіль разом з отруйними і пахучими матеріалами.

9.7 Контроль за температурним режимом здійснюють термометрами, термографами, а за відносною вологістю — психрометрами та гігрометрами.

ДСТУ 3583—97 (ГОСТ 13830—97)

Мішки і ящики з сіллю на складах з цементною чи асфальтовою підлогою повинні складати на піддони, для короткострокового зберігання за умов збереження якості — на підлогу, на поліетиленову плівку, брезент чи чисті обрізки паперу.

На багатоповерхових складах, починаючи з другого поверху і вище сіль укладають безпосередньо на підлогу, яку вистилають поліетиленовою плівкою, мішковиною, брезентом та ін. у один шар.

Штабелі повинні бути складені з однорідної за якістю солі, упакованої у тару одного виду. Мішки з сіллю у разі укладки в штабелі повинні бути повернуті горловиною всередину штабелю.

На кожен укладений штабель заводиться штабельний ярлик, у якому повинні бути зазначені: назва солі; вид і категорія тари; кількість місць; дата виготовлення; маса нетто мішка чи ящика; позначення стандарту.

У штабельних ярликах на базах оптових та роздрібних організацій повинні бути зазначені: назва солі; назва постачальника; номер вагону; номер накладної; кількість місць; маса нетто; вид тари; дата прибуття; номер документа про якість продукту.

9.8 Термін зберігання солі без добавок, яка упакована у пачки з внутрішнім пакетом і в пачки з картону — 2,5 роки; у пачки без внутрішнього пакету — один рік, у поліетиленові пакети — 2 роки; у паперові мішки з поліетиленовою вкладкою, поліетиленові і поліпропіленові тканеві — 2 роки; у контейнери усіх типів з поліетиленовою вкладкою — 2 роки; у контейнери без вкладки — один рік; в полімерні баночки — 2 роки; у скляні баночки — 5 років.

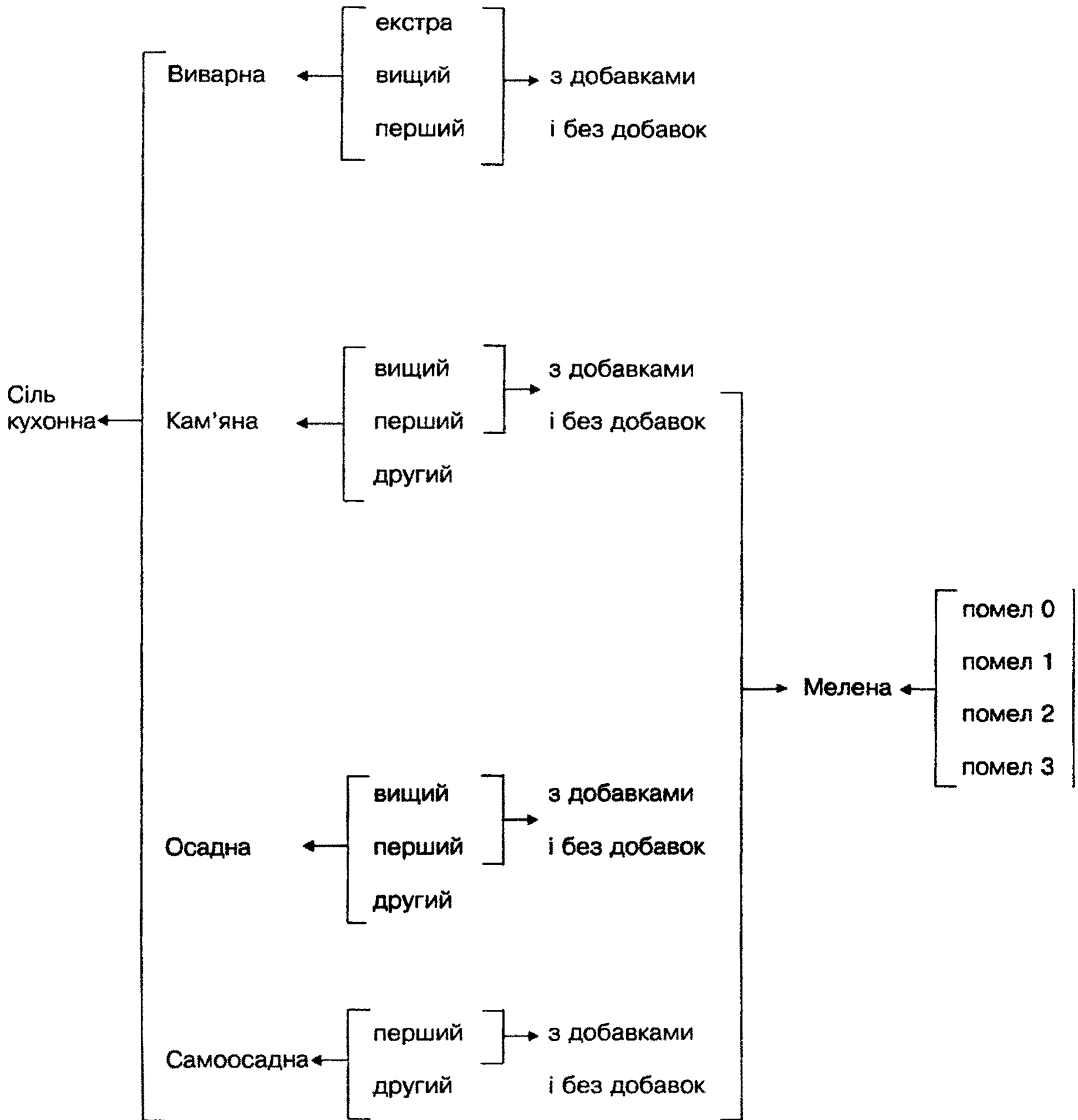
10 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

10.1 Виробник гарантує відповідність якості продукту вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання.

10.2 Гарантійний термін зберігання солі з добавкою йоду — 3 міс., фтору — 6 міс. з дня виготовлення. Після закінчення терміну зберігання сіль реалізують як сіль без добавок.

ДОДАТОК А
(довідковий)

ВИДИ КУХОННОЇ СОЛІ



ДОДАТОК Б
(довідковий)

**КОДИ КУХОННОЇ СОЛІ
ЗА ЗАГАЛЬНОДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ ПРОДУКЦІЇ**

Гатунок солі	Коди ОКП
Екстра виварна	91 9230
Екстра виварна та йодована	91 9231
Вищий виварна	91 9239
Вищий виварна йодована	91 9231
Вищий, перший і другий: кам'яна, осадна і самоосадна	91 9240
Вищий, перший і другий: кам'яна, осадна і самоосадна йодована і нейодована	
помел 0	91 9241
помел 1	91 9242
помел 2	91 9243
помел 3	91 9244

ДОДАТОК В
(інформаційний)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 № 5061—89
от 01.08.89,
утв. МЗ СССР Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 2 ОБУВ № 4414—88 Ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест
- 3 СанПиН 4946—89 Санитарные правила и нормы по охране атмосферного воздуха населенных мест
- 4 СанПиН 42—128—
—4690—88 Охрана почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами
- 5 СанПиН 4630—88 Санитарные правила и нормы по охране поверхности вод от загрязнения

ДОДАТОК Г
(обов'язковий)

ВИМОГИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ КУХОННОЇ СОЛІ З ДОБАВКАМИ

Як добавку використовують речовини кваліфікації не нижче ніж ч. д. а., дозволені Міністерством охорони здоров'я України:

калій йодистий згідно з ГОСТ 4232 чи згідно з нормативною документацією;

калій йодуватоокислий згідно з ГОСТ 4202 чи згідно з нормативною документацією;

калій фтористий згідно з ГОСТ 20848 чи згідно з нормативною документацією;

натрій фтористий згідно з ГОСТ 4464 чи згідно з нормативною документацією.

Масова частка йоду повинна бути $(40,0 \pm 15,0) \cdot 10^{-4} \%$, масова частка фтору — $(25,0 \pm 5,0) \cdot 10^{-3} \%$.

ДОДАТОК Д
(обов'язковий)

ДОПУСТИМІ РІВНІ ТОКСИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ [1]

Назва показника	Одиниця вимірювання	Норма	Метод випробування
Вміст токсичних елементів	мг/кг, не більше		
ртуть	»	0,01	Згідно з ГОСТ 26927
миш'як	»	1,00	Згідно з ГОСТ 26930
мідь	»	3,00	Згідно з ГОСТ 26931
свинець	»	2,00	Згідно з ГОСТ 26932
кадмій	»	0,10	Згідно з ГОСТ 26933
цинк	»	10,00	Згідно з ГОСТ 26934

ДСТУ 3583—97 (ГОСТ 13830—97)

УДК 664.41:006.354

67.220.20

Н 95

ОКП 91 9230

91 9231

91 9239

91 9244

Ключові слова: сіль кухонна, класифікація, з добавками, без добавок, вимоги, норми, масова частка, компоненти, пакування, маркування, транспортування, зберігання, гарантії, безпека, охорона навколишнього середовища

ГОСТ 13830—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Межгосударственный совет
по стандартизации, метрологии и сертификации

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН МТК 239; Украинским научно-исследовательским институтом соляной промышленности (УкрНИИСоль)

ВНЕСЕН Государственным комитетом Украины по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 21.11.97 № 12)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Госстандарта Украины от 27.02.98 № 125

4 ВЗАМЕН ГОСТ 13830-91 Е

5 РАЗРАБОТЧИКИ: **Г. М. Безкровный**, канд.техн.наук.; **В. Б. Голик**; **Т. А. Матвеева**

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Украины без разрешения Госстандарта Украины

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Классификация	2
4 Общие технические требования	2
5 Требования безопасности	7
6 Требования охраны окружающей среды	7
7 Приемка	7
8 Методы испытаний	9
9 Транспортирование и хранение	9
10 Гарантии изготовителя	10
Приложение А Виды поваренной соли	11
Приложение Б Коды пищевой поваренной соли по общесоюзному классификатору продукции	12
Приложение В Библиография	13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

Общие технические условия

FOOD COMMON SALT

General specifications

Дата введения 1998—07—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на пищевую поваренную соль, представляющую собой хлористый натрий, и устанавливает требования к продукции, изготовленной для внутреннего рынка и на экспорт.

Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для здоровья населения, изложены в 4.2.2, 4.2.3 и 4.2.4.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.005—88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.007—76 ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 17.2.3.02—78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 745—79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 2228—81Е Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 4207—75 Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 6034—74 Декстрины. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9078—84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10459—87 Бумага-основа для клеевой ленты. Технические условия

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 13511—91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13685—84 Соль поваренная. Методы испытаний

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18242—72 Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку. Планы контроля

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

3.1 Пищевую поваренную соль подразделяют (приложение А) на:
 по способу получения — выварочную, каменную, самосадочную и садовую;
 по качеству на сорта — экстра, высший, первый и второй;
 по виду — соль с добавками и без добавок;
 по крупности — выварочную и молотую помолов 0,1,2 и 3.

3.2 Коды ОКП на пищевую поваренную соль приведены в приложении Б.

4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Пищевая поваренная соль должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта и по технической документации, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям пищевая поваренная соль должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика для соли сортов		Метод испытаний
	экстра и высшего	первого и второго	
Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт. Наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением соли, не допускается		По ГОСТ 13685
Вкус	Соленый без постороннего привкуса		По ГОСТ 13685

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для соли сортов		Метод испытаний
	экстра и высшего	первого и второго	
Цвет	Белый	Белый с оттенками: сероватым, желтоватым, розоватым, голубоватым в зависимости от происхождения соли	По ГОСТ 13685
Запах	Отсутствует		По ГОСТ 13685
<p>Примечания:</p> <p>1 В самосадочной соли допускается наличие темных частиц в пределах нормы содержания нерастворимого в воде остатка, установленной для каждого сорта (см. таблицу 2).</p> <p>2 При введении в соль иодирующей добавки допускается слабый запах иода.</p>			

4.2.2 По физико-химическим показателям пищевая поваренная соль без добавок должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 — Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма в пересчете на сухое вещество для сорта			
	экстра	высший	первый	второй
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее	99,50	98,20	97,50	97,00
Массовая доля кальций-иона, %, не более	0,02	0,35	0,55	0,70
Массовая доля магний-иона, %, не более	0,01	0,08	0,10	0,25
Массовая доля сульфат-иона, %, не более	0,20	0,85	1,20	1,50
Массовая доля калий-иона (для продукта без иодирующей добавки), %, не более	0,02	0,10	0,20	0,40
Массовая доля оксида железа (III), %, не более	0,005	0,040	0,040	0,040
Массовая доля сульфата натрия, %, не более	0,20	Не регламентируется		
Массовая доля нерастворимого в воде остатка (н.о.), %, не более	0,03	0,25	0,45	0,85
Массовая доля влаги, %, не более				
выварочной соли	0,10	0,70	0,70	0,70
каменной соли	—	0,25	0,25	0,25

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма в пересчете на сухое вещество для сорта			
	экстра	высший	первый	второй
самосадочной и садочной соли	—	3,20	4,00	5,00
pH раствора	6,5—8,0	Не регламентируется		
<p>Примечания:</p> <p>1 Допускается массовая доля калий-иона в соли Дрогобычского сользавода, Долинского солекомбината и калийных комбинатов не более 0,42 % в пересчете на сухое вещество.</p> <p>2 Допускается массовая доля магний-иона в соли первого сорта комбината Куулисолъ не более 0,15 % в пересчете на сухое вещество.</p> <p>3 Допускается массовая доля влаги в несущенной выварочной соли не более 3,00 % в пересчете на сухое вещество.</p>				

4.2.3 Пищевую поваренную соль сортов экстра, высший и первый помолов 0 и 1 для лечебных и профилактических целей выпускают с добавлением иода (йодированная соль), фтора (фторированная соль) и иода и фтора (йодированно-фторированная соль).

В качестве добавок используют вещества, разрешенные органами здравоохранения. Массовая доля добавок должна соответствовать нормам, установленным органами здравоохранения.

Массовая доля влаги в соли с добавками не должна превышать 1,00 %.

4.2.4 По согласованию с потребителем пищевую поваренную соль вырабатывают с противослеживающей добавкой. В качестве добавки используют 3-водный гексацианоферроат калия (II) (3-водный железистосинеродистый калий, ферроцианид калия) по ГОСТ 4207. Массовая доля добавки не должна превышать 0,001 %.

4.2.5 По крупности пищевая поваренная соль должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 — Крупность

Крупность	Норма
Сорт экстра	
до 0,8 мм включ., %, не менее	75,0
св. 0,8 до 1,2 мм, %, не более	25,0
Высший и первый сорт	
помол 0	
до 0,8 мм включ., %, не менее	70,0
св. 1,2 мм, %, не более	10,0
Высший, первый и второй сорт	
помол 1	
до 1,2 мм включ., %, не менее	85,0
св. 2,5 мм, %, не более	3,0
помол 2	
до 2,5 мм включ., %, не менее	90,0
св. 4,0 мм, %, не более	5,0
помол 3	
до 4,0 мм включ., %, не менее	85,0
св. 4,0 мм, %, не более	15,0

4.2.6 Требования к качеству пищевой поваренной соли для экспорта, ее маркировке, упаковке и транспортированию могут быть изменены в соответствии с требованиями, предусмотренными контрактом с иностранными партнерами.

4.3 Упаковка

4.3.1 Пищевую поваренную соль для розничной торговли и общественного питания упаковывают:

массой от 1 до 2000 г — в пачки и пакеты с внутренним пакетом или без него по ГОСТ 12303 и ГОСТ 13502, в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, фольги по ГОСТ 745, пленки полиэтиленовой бесцветной и с пигментом по ГОСТ 10354, ламинированной бумаги по нормативной документации, в баночки картонные, полимерные или стеклянные по нормативной документации, разрешенные к применению органами здравоохранения;

массой нетто до 30 кг — в мешки бумажные многослойные марок ВМ, ПМ, ВМП по ГОСТ 2226 и в эти же мешки с пленочным мешком-вкладышем по ГОСТ 19360, в двойные мешки, где наружный мешок льно-джуто-кенафный не ниже третьей категории по нормативной документации, а внутренний — четырехслойный бумажный марки ВМ, ПМ, ВМП по ГОСТ 2226, в полиэтиленовые и полипропиленовые мешки по нормативной документации.

Пищевую поваренную соль для промышленной переработки упаковывают:

массой нетто до 50 кг — в бумажные многослойные мешки марок ВМ, НМ, ПМ и ВМП по ГОСТ 2226, в полиэтиленовые и полипропиленовые мешки по нормативной документации;

массой от 500 до 1500 кг — в контейнеры типов МКР-1,0 С, МКР-1,0 М по нормативной документации, специализированные контейнеры типа СК-1,5, мягкие резинокордные контейнеры типов МК-РК, МК-РК-2К, МП-9К по нормативной документации и контейнеры других типов, в том числе типа «Биг-Беги» по нормативной документации, предназначенные для транспортирования сыпучих грузов, кроме контейнеров министерства железнодорожного транспорта.

По согласованию с потребителем продукт в контейнерах может быть упакован в пленочный вкладыш по нормативной документации.

Соль не должна просыпаться через ткань и швы мешка.

4.3.2 Пищевую поваренную соль с иодирующей и фторирующей добавками фасуют массой нетто от 50 г до 2000 г в пачки и пакеты, изготовленные из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, с добавкой пигмента (голубого, желтого, коричневого и матового) или без него, из комбинированного материала (бумага-фольга-полиэтилен и бумага-парафин-полиэтилен), в баночки из металлизированного картона или полимерных материалов, разрешенных к применению органами здравоохранения, по нормативной документации.

4.3.3 Пачки изготавливают из бумаги марок А-1, А-2, Б-1 для упаковки пищевых продуктов на автоматах по нормативной документации и картона марки А толщиной $(0,4 \pm 0,03)$ мм по ГОСТ 7933, а пакеты — из бумаги марки Д для упаковки пищевых продуктов на автоматах по нормативной документации и из полиэтиленовой пленки марки Н толщиной $[(0,06 - 0,08) \pm 0,01]$ мм по ГОСТ 10354.

Пачки, изготовленные из бумаги марки Б-1, должны иметь внутренний пакет. Масса бумаги площадью 1 м² должна быть не менее 250 г.

Для внутреннего пакета применяют подпергамент марки П-1 по ГОСТ 1760, оберточную бумагу марок А и Б из сульфатной небеленной целлюлозы по ГОСТ 8273 и мешочную марок М-78 А и М-78 Б по ГОСТ 2228 или другие равноценные по показателям качества марки бумаг, разрешенные к применению органами здравоохранения. Масса бумаги площадью 1 м² должна быть не менее 78 г.

4.3.4 Бумажные пакеты заклеивают клеем из декстрина по ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 и другой нормативной документации.

4.3.5 Предельные отклонения массы нетто соли в пачках и пакетах должны составлять при массе, %:

от 1	до 5 г включ.	± 10 ;
св. 5	до 25 г включ.	± 7 ;
св. 25	до 100 г включ.	± 5 ;
св. 100	до 2000 г включ.	± 3 .

4.3.6 Пачки и пакеты с солью упаковывают:

массой нетто до 50 кг — в мешки бумажные многослойные по ГОСТ 2226, тканевые, полиэтиленовые, полипропиленовые по нормативной документации, комбинированные, где наружный мешок тканевый или многослойный бумажный по ГОСТ 2226, а внутренний — многослойный бумажный по ГОСТ 2226 или полиэтиленовый мешок-вкладыш по ГОСТ 19360;

массой нетто до 20 кг — в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;

массой нетто до 30 кг — в ящики дощатые, полимерные и металлические по нормативной документации.

Внутреннее пространство ящиков должно быть заполнено таким образом, чтобы избежать перемещения пачек и пакетов во время транспортирования.

Перед упаковыванием соли нижние клапаны картонных ящиков оклеивают бумажной лентой по ГОСТ 10459 или клеевой лентой на бумажной основе марки В по ГОСТ 18251, полимерной лентой (типа скотч) по нормативной документации или прошивают металлическими скобками на проволочно-швейной машине, а после упаковывания оклеивают лентой верхние клапаны или завязывают шпагатом по ГОСТ 17308.

Соль, фасованную в пачки или пакеты, также упаковывают в групповую упаковку массой нетто не более 15 кг из двух слоев оберточной бумаги марок А, Б, Б1, Г, О1, О2, Д и Е по ГОСТ 8273, марок А1, А2, Б1, Б2, Д, Е1 и Е2 по нормативной документации, мешочной бумаги по ГОСТ 2228 или другой равноценной по показателям качества бумаги. Масса бумаги площадью 1 м² должна быть не менее 64 г.

Пакеты крестообразно перевязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или склеивают машинным способом.

По требованию потребителя пачки и пакеты с солью могут быть упакованы в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 или в полиэтиленовый мешок-вкладыш по ГОСТ 19360 с последующим упаковыванием в ящики.

Горловину бумажных, полипропиленовых и тканевых мешков зашивают машинным способом нитками из хлопчатобумажной или синтетической пряжи по нормативной документации или другими нитками, обеспечивающими механическую прочность зашивки.

Горловину полиэтиленовых мешков зашивают машинным способом теми же нитками с включением в шов бумажной ленты или термосваривают. Горловину вкладышей в контейнеры завязывают шпагатом из комплекта контейнера или другим, не уступающим ему по прочности. Допускается горловину мешков завязывать шпагатом по ГОСТ 17308.

4.3.7 Масса нетто соли в ящиках должна быть [(15,0; 20,0) ± 1,6] кг, в мешках [(30,0; 35,0; 40,0; 45,0) ± 1,6] кг и (50,0 ± 2,0) кг, а в контейнерах (1000 ± 40) кг и (1500 ± 60) кг.

4.3.8 Соль, предназначенная для транспортирования смешанным железнодорожно-водным транспортом в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должна быть упакована по нормативной документации.

4.3.9 Упаковочные материалы должны обеспечивать сохранность продукции и целостность упаковки до истечения срока годности.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировку, характеризующую продукцию, наносят непосредственно на потребительскую упаковку штампованием, окраской по трафарету или на этикетку (ярлык), крепящуюся к упаковке любым способом в соответствии с требованиями ГОСТ 14192.

Маркировка продукции должна содержать следующие данные:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя, его адрес;

товарный знак, если он имеется;

наименование продукта, способ получения, его сорт и крупность, а для соли с добавками — вид и массовая доля добавки;

массу нетто;

дату выработки;

срок годности;

обозначение настоящего стандарта.

Допускается нанесение надписей рекламного характера.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением на транспортную упаковку штампованием или окраской по трафарету манипуляционного знака «Бойтся сырости», а при упаковывании в полимерные материалы — знака «Бойтся нагрева» и следующих данных:

- наименования организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;
- наименования предприятия-изготовителя, его адреса;
- товарного знака, если он имеется;
- наименования продукции, способа ее получения и вид добавки;
- количества упаковочных единиц для продукции в групповой упаковке;
- массы нетто и брутто;
- даты выработки;
- срока хранения;
- категории мешка или номера ящика;
- номера места;
- обозначения настоящего стандарта.

Допускается наносить основные и дополнительные надписи на пищевую поваренную соль, транспортируемую в транспортных пакетах в прямом железнодорожном сообщении, не на всех грузовых местах, но не менее, чем на четырех по ГОСТ 14192.

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Пищевая поваренная соль (хлористый натрий) по степени воздействия на организм человека, как малоопасное вещество, относится к IV классу по ГОСТ 12.1.005 и в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.007.

5.2 Пищевая поваренная соль нетоксична, пожаро- и взрывобезопасна. Оказывает коррозионное действие.

5.3 Соляная пыль, попадая в ранки на коже, ухудшает заживление. На неповрежденную кожу вредного воздействия не оказывает.

В случае повышения запыленности в воздухе рабочей зоны выше ПДК следует использовать индивидуальные средства защиты органов дыхания.

6 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

6.1 Содержание соляной пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать 5 мг/м³ по ГОСТ 12.1.005 и НД [2].

Контроль за выбросами ПДК веществ в атмосферу должен осуществляться в соответствии с ГОСТ 17.2.302 и НД [3].

6.2 Охрану почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами осуществляют в соответствии с требованиями НД [4]. Допустимое содержание хлористого натрия в поверхностных водах не должно превышать 350 мг/дм³ по НД [5].

Для защиты почвы от вредного воздействия сброс жидких отходов производства поваренной соли должен производиться на специально отведенные участки, оборудованные защитными экранами, обеспечивающими надежную изоляцию.

7 ПРИЕМКА

7.1 Пищевую поваренную соль принимают партиями. Партией считают любое количество продукта, однородного по показателям качества и упаковке и сопровождаемого одним документом о качестве.

Документ о качестве должен содержать:

- наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;
- наименование предприятия-изготовителя, его адрес;
- товарный знак, если он имеется;
- наименование продукта, способ получения, сорт и крупность, а для соли с добавками — вид и массовая доля добавки;
- номер партии;

массу нетто;
 результаты проведенных испытаний или подтверждение о соответствии партии продукта требованиям настоящего стандарта;
 дату выработки;
 срок хранения;
 обозначение настоящего стандарта.

7.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, крупности, массы нетто, упаковки и маркировки осуществляют выборочно.

7.3 Порядок контроля — по ГОСТ 18242.

7.4 Объем выборки устанавливают по ГОСТ 18242. Отбор единиц продукции в выборку проводят случайным методом по ГОСТ 18321 в соответствии с планом одноступенчатого нормального контроля с уровнем контроля II (см. таблицу 4).

Таблица 4 — Объем выборки

Объем партии, единиц транспортной тары, шт.					Объем выборки, единиц трансп. тары, шт	Приемочное число Ac	Браковочное число Re
До			50	включ.	5	0	1
Св.	50	до	150	»	20	1	2
»	150	»	200	»	32	2	3
»	200	»	580	»	50	3	4
»	580	»	1 200	»	80	5	6
»	1 200	»	3 200	»	125	7	8
»	3 200	»	10 000	»	200	10	11
»	10 000	»	35 000	»	315	14	15
Св.			35 000		500	21	22

7.5 Качество пищевой поваренной соли в поврежденной таре проверяют отдельно и результаты испытаний распространяют только на продукцию в этой таре.

7.6 Определение массы нетто соли, упакованной в пачки, пакеты и мешки, изготовитель производит через каждые два часа.

Определение крупности, массовой доли влаги, нерастворимого в воде остатка и добавки изготовитель проводит один раз в семь часов.

Массовую долю кальций-, магний-, калий-, сульфат-иона, оксида железа, хлористого натрия, сульфата натрия и pH раствора изготовитель производит периодически не реже одного раза в семь дней.

Примечание — Крупность, массовую долю нерастворимого в воде остатка и влаги в соли сорта экстра определяют один раз в семь дней.

7.7 Содержание токсичных элементов (свинца, меди, кадмия, ртути, цинка и мышьяка — показатели безопасности) в пищевой поваренной соли определяют один раз в квартал. В случае обнаружения содержания токсичных элементов выше допустимых уровней — не реже одного раза в 10 дней до восстановления требуемого уровня качества.

7.8 При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из показателей проводят повторный анализ удвоенного количества проб, отобранных от той же партии. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний по показателям безопасности партия не подлежит реализации как пищевой продукт.

7.9 Партию считают соответствующей установленным требованиям, если число дефектных единиц в выборке меньше или равно приемочному числу A_c , и не соответствующей установленным требованиям, — если число дефектных единиц в выборке равно или больше браковочного числа R_e . Если число дефектных единиц в выборке больше A_c , но меньше R_e , партию принимают, с усиленным контролем.

8 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8.1 Отбор и подготовку проб для определения органолептических, физико-химических показателей, крупности и массы нетто осуществляют по ГОСТ 13685; подготовку проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

8.2 Методы испытаний — по ГОСТ 13685.

Определение в соли массовой доли иода и фтора проводят по нормативной документации.

8.3 Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

9 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Пищевую поваренную соль транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующим на транспорте данного вида. Транспортирование соли железнодорожным транспортом осуществляют повагонными отправлениями.

9.2 Пакетирование и транспортирование соли пакетами осуществляют по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Транспортный пакет размером 800 мм х 1200 мм по ГОСТ 23285 формируют без поддона или на плоском поддоне типов П4, 2П4, 20П4 по ГОСТ 9078. Допускается пакеты без поддона или на поддоне скреплять полиэтиленовой термоусадочной пленкой по нормативной документации, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, стропами и другими средствами скрепления по ГОСТ 26663.

9.3 Контейнеры с солью допускается транспортировать в полувагонах, на железнодорожных платформах, судах и автомобильным транспортом.

9.4 Крытые вагоны и контейнеры должны быть сухими, без щелей, с непротекающей крышей, с хорошо закрывающимися люками и дверями. В необходимых случаях вагоны должны быть промыты и продезинфицированы.

Не допускается отправлять соль в загрязненных вагонах, контейнерах, трюмах со следами ранее перевозимых сильно загрязняющих, пахнущих и ядовитых грузов, а также в вагонах, контейнерах и трюмах с непросохшей, пахнущей или сохранившей запах краской.

Перед погрузкой соли полы вагонов, контейнеров и трюмов должны быть выстланы бумагой или чистыми бумажными обрезками, или другим материалом. В железнодорожных вагонах крючья и выступающие части обертывают бумагой или тканью, пол и стены вагона оббивают бумагой или полиэтиленовой пленкой по согласованию с потребителем на высоту загрузки продукта.

9.5 При перевозке соли автомобильным транспортом мешки с солью необходимо укладывать на деревянные поддоны. При отсутствии поддонов кузов машины выстилают бумагой или другим материалом, а продукт укрывают брезентом или полиэтиленовой пленкой, по ГОСТ 10354.

9.6 Соль хранят на складах, а в контейнерах — и на открытых площадках. Относительная влажность воздуха в складе должна быть не выше 75 % на уровне поверхности нижнего ряда продукта.

Склады для хранения соли должны соответствовать санитарным требованиям, утвержденным в установленном порядке. Перед укладкой соли на хранение склад должен быть тщательно очищен, проветрен и просушен. Запрещается хранить соль совместно с ядовитыми и пахнущими материалами.

9.7 Контроль за температурным режимом осуществляют при помощи термометров, термографов, а за относительной влажностью — при помощи психрометров и гигрометров.

Мешки и ящики с солью на складах с цементными или асфальтированными полами должны укладывать на поддоны, для краткосрочного хранения при условии сохранности качества — на полы, на полиэтиленовую пленку, брезент или чистые обрезки бумаги.

На многоэтажных складах, начиная со второго этажа и выше соль укладывают непосредственно на пол, который застилают полиэтиленовой пленкой, мешковиной, брезентом и др. в один слой.

Штабели должны быть составлены из однородной по качеству соли, упакованной в тару одного вида. Мешки с солью при укладке в штабели должны быть обращены горловиной внутрь штабеля.

На каждый уложенный штабель должен быть заведен штабельный ярлык, в котором должны быть указаны: наименование соли; вид и категория тары; количество мест; дата выработки; масса нетто мешка или ящика; обозначение стандарта.

В штабельных ярлыках на базах оптовых и розничных организаций должны быть указаны: наименование соли; наименование поставщика; номер вагона; номер накладной; количество мест; масса нетто; вид тары; дата прибытия; номер документа о качестве продукта.

9.8 Срок хранения соли без добавок, упакованной в пачки с внутренним пакетом и в пачки из картона — 2,5 года, в пачки без внутреннего пакета — один год, в полиэтиленовые пакеты — 2 года; в мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем, полиэтиленовые и полипропиленовые тканые — 2 года; в контейнеры всех типов с полиэтиленовым вкладышем — 2 года; в контейнеры без вкладыша — один год; в полимерные баночки — 2 года и в стеклянные баночки — 5 лет.

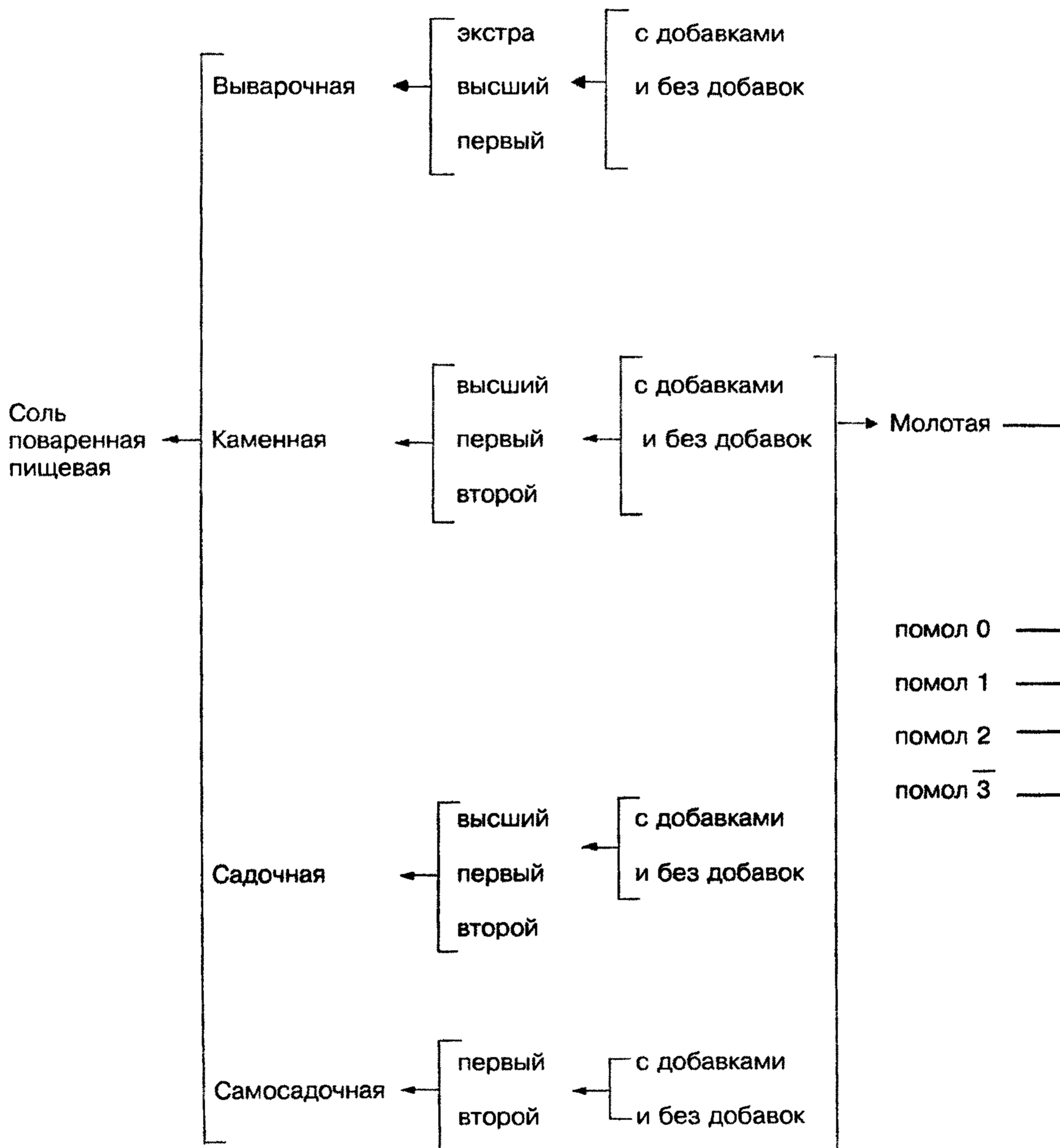
10 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

10.2 Гарантийный срок хранения соли с добавкой иода 3 мес., фтора — 6 мес. со дня выработки. По истечении срока хранения соль реализуют как соль без добавок.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

ВИДЫ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ



ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)**КОДЫ ПИЩЕВОЙ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ
ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОДУКЦИИ**

Сорт соли	Коды ОКП
Экстра выварочная	91 9230
Экстра выварочная иодированная	91 9231
Высший выварочная	91 9239
Высший выварочная иодированная	91 9231
Высший, первый и второй: каменная, самосадочная и садочная	91 9240
Высший, первый и второй: каменная, садочная и самосадочная иодированная и неиодированная	
помол 0	91 9241
помол 1	91 9242
помол 2	91 9243
помол 3	91 9244

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

- | | |
|--|--|
| 1 № 5061—89
от 01.08.89,
утв.МЗ СССР | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| 2 ОБУВ № 4414—88 | Ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест |
| 3 СанПиН 4946—89 | Санитарные правила и нормы по охране атмосферного воздуха населенных мест |
| 4 СанПиН 42—128—
—4690—88 | Охрана почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами |
| 5 СанПиН 4630—88 | Санитарные правила и нормы по охране поверхности вод от загрязнения |

УДК 664.41:006.354

67.220.20 Н 95

ОКП 91 9230

91 9231

91 9239

91 9244

Ключевые слова: соль поваренная пищевая, классификация, с добавками, без добавок, требования, нормы, массовая доля, компоненты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, гарантии, безопасность, охрана окружающей среды

ЗМІНА № 1 ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

Затверджено та надано чинності наказом Держстандарту України
від 2001–10–22 № 520

Чинна від 2002–02–01

Розділ 2. Доповнити посиланнями:

«ДСТУ 2296–93 Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та упаковці товарної продукції. Загальні вимоги

ГОСТ 7247–90 Бумага для упаковки продукции на автоматах. Технические условия

ГОСТ 15846–79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие технические условия

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 27068–86 Натрий серноватисто-кислый (натрия тиосульфат) 5-водный. Технические условия

ГОСТ 30090–93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия».

Замінити посилання: ГОСТ 18992–80 на ГОСТ 18992–97.

Пункт 3.1. Другий абзац після слова «виварну» доповнити словами: «(вакуумну і черінну)».

П'ятий абзац після слова «мелену» доповнити словами: «і просіяну»; після слів «помелів 0, 1, 2 і 3» — словами: «і таблетовану».

Підпункт 4.2.1. Примітки до таблиці 1 викласти в новій редакції:

«Примітка 1. У солі вищого, першого і другого гатунків допускається наявність темних часток у межах вмісту нерозчинного у воді залишку і оксиду заліза».

Примітка 2. Замінити слово «йодувальної» на «йодуючої».

Підпункт 4.2.2. Таблиця 2. У назві п'ятого показника замінити слово «йодувальної» на «йодуючої»;

для сьомого показника замінити значення норми для гатунку «екстра» «0,20 %» на «0,21 %».

Примітка 3. Доповнити абзацом; «Кухонна сіль вологістю не більше ніж 0,3 % не змерзається».

Доповнити приміткою 4:

«Примітка 4. У разі постачання кам'яної солі на тривале зберігання масова частка вологи не повинна перевищувати 0,25 % за відносної вологості повітря не більше ніж 75 %».

Підпункт 4.2.3. Перший абзац після слова «кухонну» додати слово: «виварну»; після слова «першого» доповнити словами: «кам'яну сіль гатунків вищий і перший».

Другий абзац після слова «використовують» доповнити словом: «інші», а після слова «речовини» доповнити словами: «кваліфікації не нижче ч. вітчизняного та імпортного виробництва».

Підпункт 4.2.5, таблиця 3 викласти у новій редакції:

Таблиця 3

Крупність	Норма
Виварна сіль гатунку «Екстра» (вакуумна), вищого та першого гатунків (черінна)	
до 0,5 мм, включ., %, не менше ніж	95,0
понад 0,5 до 1,2 мм, %, не більше ніж	5,0
Мелена сіль вищого та першого гатунків помел 0	
до 0,8 мм, включ., %, не менше ніж	70,0
понад 1,2 мм, %, не більше ніж	10,0
Крупність	норма
Мелена сіль вищого, першого та другого гатунків помел 1	
до 1,2 мм, включ., %, не менше ніж	85,0
понад 2,5 мм, %, не більше ніж	3,0
помел 2	
до 2,5 мм, включ., %, не менше ніж	90,0
понад 4,0 мм, %, не більше ніж	5,0
помел 3	
до 4,0 мм, включ., %, не менше	85,0
понад 4,0 мм, %, не більше	15,0
Просіяна сіль вищого, першого та другого гатунків помел 0	
до 0,2 мм включ., %, не більше ніж	10,0
понад 0,2 до 0,8 мм, %, не менше ніж	85,0
понад 0,8 мм, %, не більше ніж	5,0
помел 1	
до 0,8 мм, включ., %, не більше ніж	10,0
понад 0,8 до 1,2 мм, %, не менше ніж	85,0
понад 1,2 мм, %, не більше ніж	5,0
помел 2	
до 1,2 мм, включ., %, не більше ніж	10,0
понад 1,2 до 2,5 мм, %, не менше ніж	85,0
понад 2,5 мм, %, не більше ніж	5,0
помел 3	
до 2,5 мм, включ., %, не більше ніж	10,0
понад 2,5 до 4,0 мм, %, не менше ніж	85,0
понад 4,0 мм, %, не більше ніж	5,0
Примітка 1. Сіль гатунку «Екстра» може бути виготовлена у вигляді таблеток масою від 0,2 до 5,0 г».	

Підпункт 4.2.7 після слів: «і миш'яку» доповнити словами: «та радіонуклідів згідно з ДР [6]».

Підпункт 4.3.1. Перший абзац напочатку доповнити словами:

«Кухонну сіль фасують і пакують у споживчу і транспортну тару, яка дозволена до застосування для контакту з харчовими продуктами органами охорони здоров'я за встановленим порядком.

Тара повинна забезпечувати збереженість продукту під час його транспортування і зберігання:

— повинна бути міцною, сухою та чистою;

— не допускати проникання вологи і просипання;

— забезпечувати цілісність пакування до закінчення терміну зберігання (терміну придатності) продукту;

— забезпечувати збереженість кількості профілактичної добавки до закінчення терміну придатності (зберігання)».

Другий абзац після слова «масою» доповнити словом «нетто»; замінити значення «2000 г» на «2500 г».

П'ятий абзац напочатку абзаца доповнити словами: «масою нетто 5 кг (сіль таблетована) — у пакети поліетиленові згідно з ГОСТ 10354 з наступним упакуванням у мішки поліетиленові згідно з чинним нормативним документом».

Підпункт 4.3.2. Перший абзац замінити слова: «фторувальною» на «фторуючою»; «йодувальною» на «йодуючою»;

замінити значення «50 г» на «5,0 г»; значення «2000 г» на «2500 г»;

після слова «пакети» доповнити словами: «паперові згідно з ГОСТ 13502 або з матеріалу етикеткового згідно з чинним нормативним документом».

Доповнити в кінці абзацом: «Допускається кухонну сіль з добавками фасувати масою нетто до 50 кг у поліетиленові чи поліпропіленові мішки, дозволені до використання органами охорони здоров'я за встановленим порядком».

Підпункт 4.3.3. Перший абзац після слів «на автоматах» замінити «за нормативним документом» та «згідно з ГОСТ 7247»; замінити марку картону «А» на «Н»; замінити товщину картону з «(0,4 + 0,03) мм» на «(0,3 + 0,03) мм»; після слова «марки Д» доповнити словами: «згідно з ГОСТ 7247, марок А, В, 01, 02 і Д згідно з ГОСТ 8273 та матеріалу пакувального етикеткового згідно з чинним нормативним документом»; замінити товщину плівки «[(0,06—0,08) ± 0,01] мм» на «[(0,05—0,08) ± 0,01] мм».

Третій абзац після слів «марок А і Б» доповнити словами: «та марок 01 і 02 з сульфатної біленої целюлози»; після слів «мішковий марок» доповнити словами «М-70 А».

Підпункт 4.3.6. Перший абзац після слів «з сіллю» доповнити словами: «масою нетто».

Третій абзац після слів «ГОСТ13511» доповнити словами: «чи згідно з чинним нормативним документом»;

четвертий абзац доповнити:

«Таблетовану сіль залежно від маси нетто пакують:

до 20,0 кг (без споживчої тари) — у плівковий мішок-вкладку з наступним упакуванням у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511;

до 40,0 кг (без споживчої тари) — у мішки паперові з плівковим мішком-вкладкою згідно з ГОСТ 19360, поліетиленові або поліпропіленові згідно з чинним нормативним документом».

Сьомий абзац замінити значення «15 кг» на «20 кг»; після слів «марок А» замінити слова «Б, Б1, Г 01, 02» на слово «В»; вилучити слово «Е»; замінити слова «марок А1, А2, Б1, Б2, Д, Е1 і Е2 за нормативною документацією» на слова «марок А I, Б I, Д, Е I і Е II згідно з ГОСТ 7247»; після слів «ГОСТ 2228» доповнити словами: «а також у термоусадкову плівку згідно з ГОСТ 25951».

Восьмий абзац після слів «машинним способом» доповнити словами «чи вручну самоклеючою стрічкою (типу скотч) згідно з ГОСТ 20477 або згідно з чинним нормативним документом».

Підпункт 4.3.6 доповнити в кінці абзацом:

«Допускається застосовувати мішки з інших матеріалів, за міцністю не нижчі зазначених, що забезпечують збереження упакованого продукту і які дозволені до застосування органами і закладами охорони здоров'я за встановленим порядком».

Підпункт 4.3.7 після слова «у мішках» доповнити: «20,0».

Підпункт 4.4.1. Перший абзац після слова «штапуванням» доповнити «друкуванням».

Третій абзац вилучити.

П'ятий абзац після слів «він є» доповнити словами: «штрих-код згідно з ДСТУ 3147; національний знак відповідності згідно з ДСТУ 2296».

Шостий абзац після слова «добавки» доповнити словами: «фірмову назву продукту (за наявності)».

Дев'ятий абзац замінити слово «зберігання» на «придатності до споживання».

Доповнити абзацами:

«на одноразових пакетиках солі (1—10 г) позначають назву продукту і масу нетто; по закінченні терміну придатності йодовану, фторовану і йодовано-фторовану сіль використовують як кухонну сіль без профілактичних добавок».

Підпункт 4.4.2 Перший абзац після слова «штампуванням» доповнити «друкуванням»; після слова «за трафаретом» словами: «або на етикетку (ярлик)»;

П'ятий абзац після слова «її одержання» доповнити: «гатунок, крупність».

Доповнити абзацом: «етикетку (ярлик) вкладають у ящик чи в групове упакування, а до мішка пришивають одночасно з зашиванням горловини чи кріплять будь-яким способом, що забезпечує її збереження під час транспортування».

Пункт 7.1 П'ятий абзац після слів «він є» доповнити словами: «штрих-код згідно з ДСТУ 3147; національний знак відповідності згідно з ДСТУ 2296».

Одинадцятий абзац після слова «зберігання» доповнити словами: «(крім солі з добавками)».

Доповнити абзацами:

«термін придатності солі з профілактичними добавками з вказівкою, що після закінчення терміну придатності йодовану, фторовану і йодовано-фторовану сіль реалізують як кухонну сіль без профілактичних добавок;

вид транспортної тари;

інформацію про сертифікацію».

Пункт 7.2 після слова «показників» доповнити словами: «вмісту токсичних елементів і радіонуклідів».

Пункт 7.5 напочатку доповнити новим абзацом:

«Кухонна сіль, у якій порушено цілісність споживчого пакування, в реалізацію не допускається».

Пункт 7.6 викласти в новій редакції:

«7.6 Визначення маси нетто солі, упакованої в пачки, пакети чи мішки, виробник здійснює через кожні дві години, визначення масової частки добавки і крупності — один раз на сім годин, а масової частки оксиду заліза — один раз на квартал».

Визначення у виварній (вакуумній) солі масової частки сульфату натрію і рН розчину виробник здійснює один раз на сім годин, масової частки кальцій-іона, магній-іона, хлористого натрію, вологи, нерозчинного у воді залишку і крупності — один раз на сім днів, а калій-іона — один раз на квартал».

Визначення у кам'яної солі і солі з відходів калійних виробництв масової частки кальцій-іона, магній-іона, сульфат-іона, хлористого натрію, нерозчинного у воді залишку, вологи і рН розчину виробник здійснює один раз на сім днів, масової частки калій-іона — один раз на квартал, а в солі з відходів калійних виробництв — один раз на зміну».

Визначення у виварній (черінній) і осідній солі масової частки кальцій-іона, магній-іона, нерозчинного у воді залишку і вологи виробник здійснює один раз на сім годин, масової частки хлористого натрію, сульфат-іона і рН розчину — один раз на сім днів, а масової частки калій-іона — один раз на квартал».

Пункт 7.7 доповнити абзацом: «Контроль вмісту радіонуклідів у кухонній солі виробник здійснює два рази на рік».

Розділ 8 доповнити пунктом 8.4:

«8.4 Визначення радіонуклідів проводять за методиками, затвердженими за встановленим порядком».

Пункт 9.2 Після слова «ГОСТ 26663» доповнити словами: «та ГОСТ 21951».

Доповнити абзацом:

«Для роздрібної торгівлі допускається відправляти сіль у тарі-устаткуванні вантажністю до 300 кг згідно з ГОСТ 24831».

Пункт 9.4 Перший абзац, друге речення викласти у новій редакції:

«Вагони повинні бути промиті і в необхідних випадках продезинфіковані».

Пункт 9.6 Перший абзац. Після слова «на складах» доповнити «у споживача»; доповнити абзацом: «Під час зберігання йодованої солі необхідно уникати попадання прямих сонячних променів».

Пункт 9.8 Перший абзац після слів «у скляні баночки — п'ять років» доповнити словами: «у групових пакетах з термоусадкової плівки — три роки, з подвійної паперової — два з половиною роки».

Доповнити абзацом: «Кухонну сіль на тривале зберігання підприємства-виробники постачають відповідно до вимог замовника».

Пункт 10.2 викласти у новій редакції:

«10.2 Термін придатності солі без добавок не обмежений.

Термін придатності солі з добавкою фтору, йоду, фтору і йоду — 6 міс.;

з добавкою йоду у вигляді йодистого калію — 6 міс.;

у вигляді йоднуватокислого калію для кам'яної і осідної солі — 9 міс.;

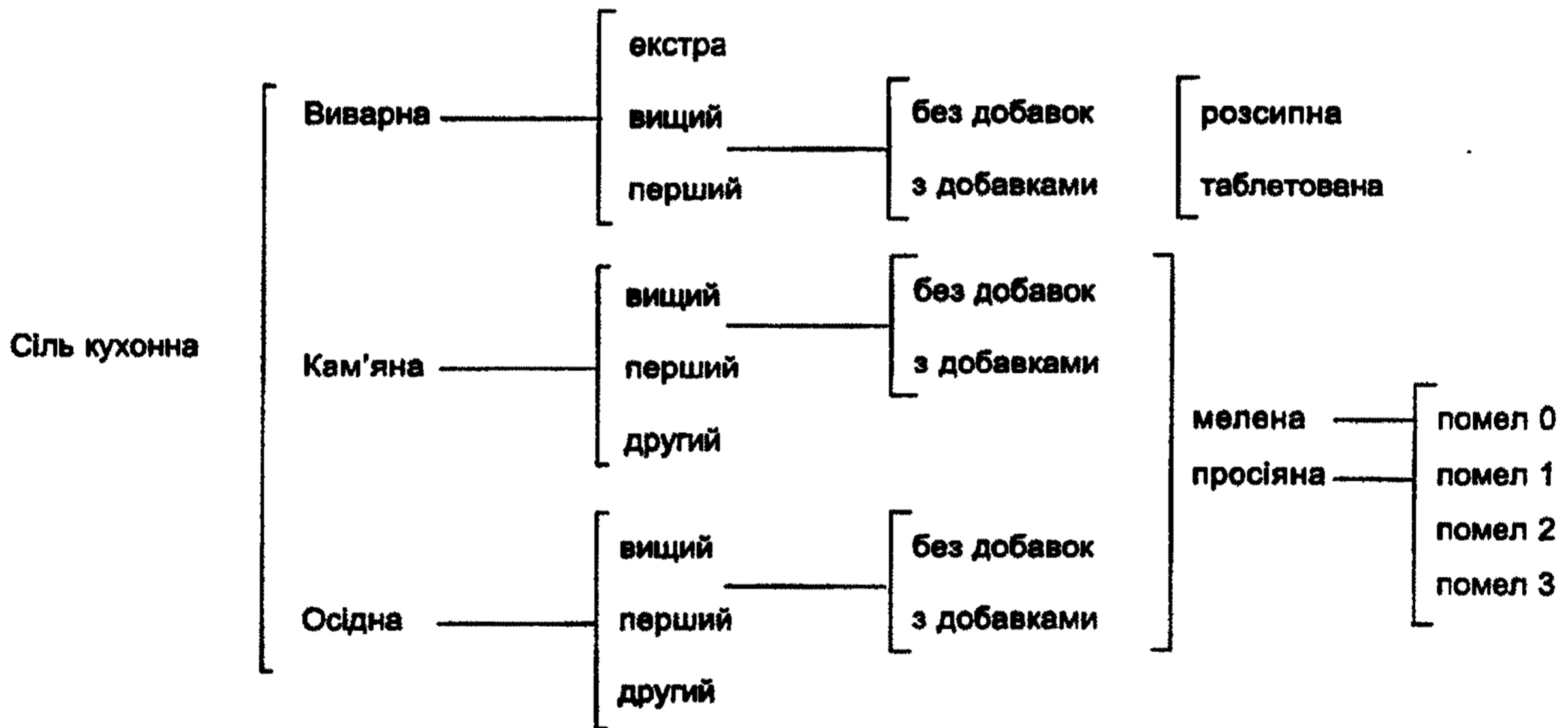
для виварної солі — 12 міс.

Після закінчення терміну придатності якість продукту визначають за результатами проведених випробувань і приймають рішення щодо відповідності якості продукту вимогам цього стандарту чи використовують продукт як кухонну сіль без профілактичних добавок».

Додаток А викласти у новій редакції:

ДОДАТОК А
(довідковий)

КЛАСИФІКАЦІЯ КУХОННОЇ СОЛІ



Додаток Б викласти в новій редакції:

ДОДАТОК Б
(довідковий)

**КОДИ КУХОННОЇ СОЛІ ЗА ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ
ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ ДК 016**

Назва солі	Коди	
	ДК 016	NS/CN
Сіль кухонна харчова	14.40.10.080	2501

Додаток В. Посилання 2 замінити на «ДСП 201—97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)», затвердженими МОЗ України 09.07.97 № 201.

Доповнити посиланням 6:

«6. ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів цезію та стронцію-90 в харчовій продукції та продовольчій сировині» від 25.06.97.

Доповнити посиланням 7:

«7. МВ Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки» № 5.08.07/1232 від 11.01.95, затвердженими МОЗ України.

Доповнити посиланням 8:

«8. ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг».

УДК 664.41:006.354

67.220.20

Н 95 14.40.10.080

Ключові слова: сіль просіяна, сіль таблетована, термоусадкова плівка, норми, показники, крупність.

(ІПС № 10–2001)