

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

---

# СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

## Общие технические условия

Издание официальное



Б3 5-99

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
Минск

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН** Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 239; Украинским научно-исследовательским институтом соляной промышленности (УкрНИИСоль), г. Артемовск

**ВНЕСЕН** Государственным комитетом Украины по стандартизации, метрологии и сертификации

**2 ПРИНЯТ** Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

**3** Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29 апреля 1999 г. № 157 межгосударственный стандарт ГОСТ 13830—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2000 г.

**4 ВЗАМЕН ГОСТ 13830—91**

© ИПК Издательство стандартов, 1999

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

## Содержание

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

**СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ****Общие технические условия**

Food common salt.  
General specifications

Дата введения 2000—04—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 для экспорта.

Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для здоровья населения, изложены в 4.2.2—4.2.4, 4.2.7, маркировка — 4.4.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.007—76 Система стандартов безопасности труда. 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—81 Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 4207—75 Калий железистосинеродистый 3-водный. 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 13830—97

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):  
по способу получения — выварочную, каменную, самосадочную и садочную;  
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
Цвет	Белый	Белый с оттенками: сероватым, желтоватым, розоватым, голубоватым в зависимости от происхождения соли	По ГОСТ 13685
Запах	Отсутствует		По ГОСТ 13685

**П р и м е ч а н и я**

1 В самосадочной соли допускается наличие темных частиц в пределах нормы содержания нерастворимого в воде остатка, установленной для каждого сорта (см. таблицу 2).

2 При введении в соль йодирующей добавки допускается слабый запах йода.

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	высшего	первого	второго
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 йодирующей 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
самосадочной и садочной соли	—	3,20	4,00	5,00
pH раствора	6,5—8,0	Не регламентируется		

**П р и м е ч а н и я**

1 Допускается массовая доля калий-иона в соли Дрогобычского сользавода, Долинского солекомбината и калийных комбинатов не более 0,42 % в пересчете на сухое вещество.

2 Допускается массовая доля магний-иона в соли первого сорта комбината Куулисоль не более 0,15 % в пересчете на сухое вещество.

3 Допускается массовая доля влаги в несущеной выварочной соли не более 3,00 % в пересчете на сухое вещество.

4.2.3 Пищевую поваренную соль сортов экстра, высший и первый помолов 0 и 1 для лечебных и профилактических целей выпускают с добавлением йода (йодированная соль), фтора (фторированная соль) и йода 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 противоследующей добавкой. В качестве добавки используют 3-водный гексацианоферрат 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 св. 0,8 до 1,2 мм, %, не более	75,0 25,0

## Окончание таблицы 3

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

4.2.7 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевой поваренной соли не должно превышать допустимые уровни, установленные органами здравоохранения [1].

## 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 нормативному документу, в баночки картонные, полимерные или стеклянные по нормативному документу, 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 нормативному документу, а внутренний — четырехслойный бумажный марок ВМ, ПМ, ВМП по ГОСТ 2226, в полиэтиленовые и полипропиленовые мешки по нормативному документу.

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 нормативному документу;

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

По согласованию с потребителем продукт в контейнерах может быть упакован в пленочный вкладыш по нормативному документу.

Соль не должна просыпаться через ткань и швы мешка.

4.3.2 Пищевую поваренную соль с йодирующей 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 нормативному документу.

4.3.3 Пачки изготавливают из бумаги марок А-1, А-2, Б-1 для упаковывания пищевых продуктов на автоматах по нормативному документу и картона марки А толщиной  $(0,4\pm0,03)$  мм по ГОСТ 7933, а пакеты — из бумаги марки Д для упаковывания пищевых продуктов на автоматах по нормативному документу и из полиэтиленовой пленки марки Н толщиной  $[(0,06\text{--}0,08)\pm0,01]$  мм по ГОСТ 10354.

Пачки, изготовленные из бумаги марки Б-1, должны иметь внутренний пакет. Масса бумаги площадью 1 м<sup>2</sup> 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 небеленой целлюлозы по ГОСТ 8273 и мешочную марок М-78 А и М-78 Б по ГОСТ 2228 или другие равноценные по показателям качества марки бумаги, разрешенные к применению органами здравоохранения. Масса бумаги площадью 1 м<sup>2</sup> должна быть не менее 78 г.

4.3.4 Бумажные пакеты заклеивают kleem из декстрина по ГОСТ 6034 или поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 и другому нормативному документу.

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

от 1 до 5 г вкл. — ±10;
св. 5 » 25 г » ± 7;
» 25 » 100 г » ± 5;
» 100 » 2000 г » ± 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 нормативному документу, 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 нормативному документу.

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 kleевой лентой на бумажной основе марки В по ГОСТ 18251, полимерной лентой (типа скотч) по нормативному документу 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 нормативному документу, мешочной бумаги по ГОСТ 2228 или другой равносенной по показателям качества бумаги. Масса бумаги площадью 1 м<sup>2</sup> 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 нормативному документу 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 нормативному документу.

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.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—97.

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 массовую долю 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 «Беречь от влаги», а при упаковывании в полимерные материалы — знака «Беречь от 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 вида 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) в процессе производства\* 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/м<sup>3</sup> по ГОСТ 12.1.005 и [2].

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

6.2 Охрану почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами осуществляют в соответствии с требованиями [4]. Допустимое содержание хлористого натрия в поверхностных водах не должно превышать 350 мг/дм<sup>3</sup> по [5].

Для защиты почвы от вредного воздействиябросок жидкых 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.

\* Действует на территории Российской Федерации.

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 массовую долю 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 транспортной тары, шт.	Приемочное число $Ac$	Браковочное число $Re$
До 50 включ.	5	0	1
Св. 50 » 150 »	20	1	2
» 150 » 200 »	32	2	3
» 200 » 580 »	50	3	4
» 580 » 1200 »	80	5	6
» 1200 » 3200 »	125	7	8
» 3200 » 10000 »	200	10	11
» 10000 » 35000 »	315	14	15
» 35000	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.

Причание — 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  $Ac$ , и не соответствующей установленным требованиям, если число дефектных единиц в выборке равно или больше браковочного числа  $Re$ . Если число дефектных единиц в выборке больше  $Ac$ , но меньше  $Re$ , 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 йода и фтора проводят по нормативному документу.

8.3 Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934. Радионуклиды определяют по методикам, утвержденным органами здравоохранения.

## 9 Транспортирование и хранение

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

9.2 Пакетирование и транспортирование соли пакетами осуществляют по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Транспортный пакет размером 800 × 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 нормативному документу, 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 оберывают 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 и на открытых площадках — в контейнерах. Относительная влажность воздуха на 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 — два с половиной года, в пачки без внутреннего пакета — один год, в полипропиленовые пакеты — два года, в мешки бумажные с полипропиленовым вкладышем, полипропиленовые и полипропиленовые тканые — два года, в контейнеры всех типов с полипропиленовым вкладышем — два года,

в контейнеры без вкладыша — один год, в полимерные баночки — два года и в стеклянные баночки — пять лет.

9.9\* Срок хранения соли с добавкой йода — три месяца, йода и фтора — три месяца, фтора — шесть месяцев со дня выработки. По истечении срока хранения соль реализуют как соль без добавок.

## 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 йода — три месяца, фтора — шесть месяцев со дня выработки. По истечении срока хранения соль реализуют как соль без добавок.

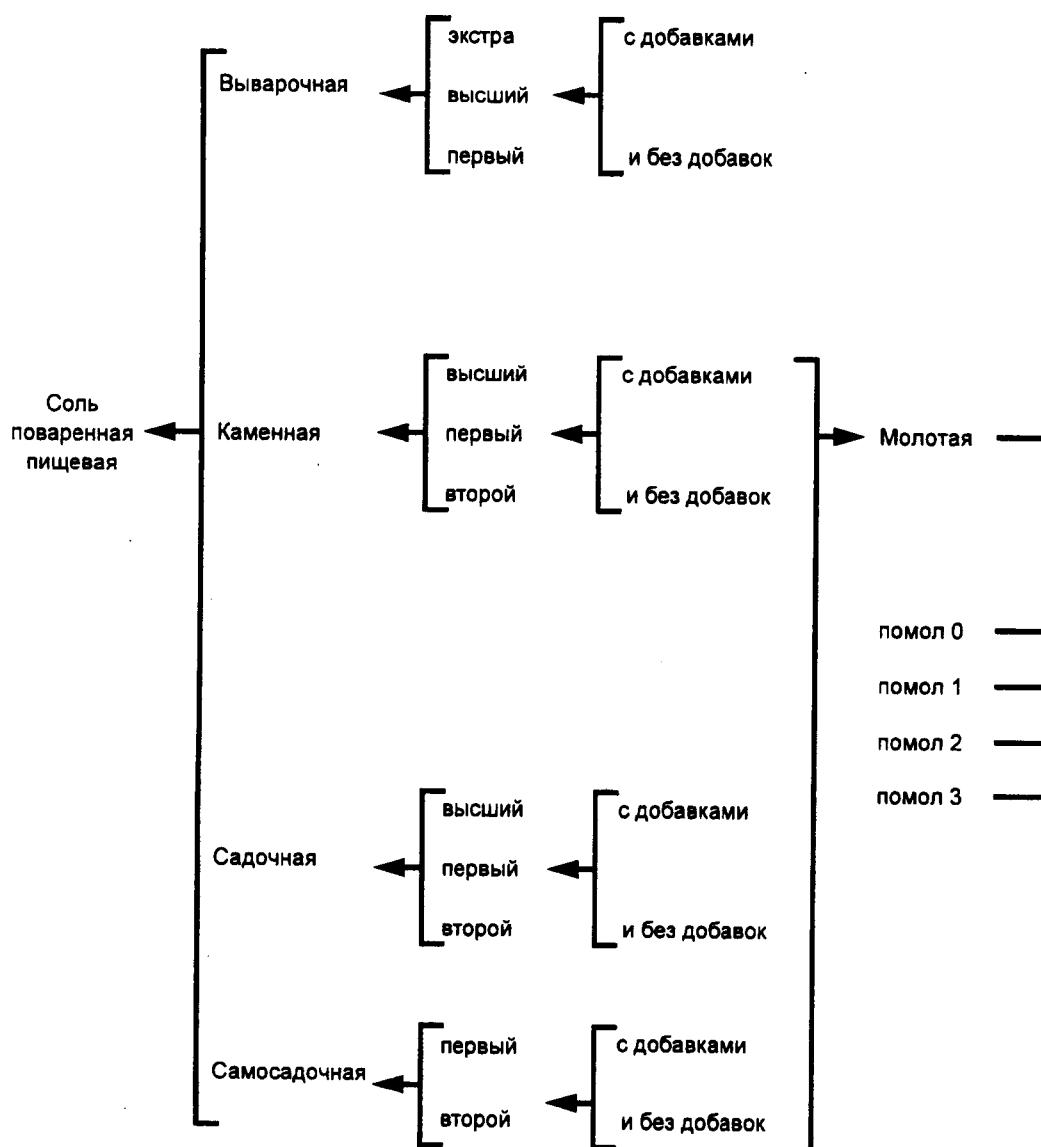
---

\* Действует только на территории Российской Федерации.

\*\* На территории Российской Федерации не действует.

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 йодированная	91 9231
Высший выварочная	91 9239
Высший выварочная йодированная	91 9231
Высший, первый и второй: каменная, самосадочная и садочная	91 9240
Высший, первый и второй: каменная, садочная и самосадочная йодированная и нейодированная	91 9241
помол 0	91 9242
помол 1	91 9243
помол 2	91 9244
помол 3	

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**  
(справочное)

**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

\* На территории Российской Федерации действуют Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.560—96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

УДК 664.41:006.354

МКС 67.220.20

Н95

ОКП 91 9230  
ОКП 91 9231  
ОКП 91 9239  
ОКП 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

Редактор *Т.П.Шашина*  
Технический редактор *Н.С.Гришанова*  
Корректор *Т.И.Кононенко*  
Компьютерная верстка *А.Н.Золотаревой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 22.06.99. Подписано в печать 29.06.99. Усл.печл. 1,86. Уч.-издл. 1,40.  
Тираж 400 экз. С 3214. Зак. 1255.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14  
Набрано в Издательстве на ПЭВМ  
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256  
ПЛР № 040138