

20121273122

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 117 став (3) од Законот за безбедност за храната (“Службен весник на Република Македонија” бр. 157/10, 53/11 и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА БАРАЊАТА ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ НА РАСТИТЕЛНИТЕ МАСЛА ЗА ЈАДЕЊЕ И МАСТИ ОД РАСТИТЕЛНО ПОТЕКЛО, НА МАРГАРИНОТ, МАЈОНЕЗОТ И НА НИВ СРОДНИ ПРОИЗВОДИ

I. ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат барањата во однос на квалитет кој треба да ги исполнуваат растителните масла за јадење и мастите од растително потекло, на маргаринот, мајонезот и на нив сродни производи, кои се произведуваат или се ставаат во промет во однос на:

- 1) класификација, категоризација и називи на храната;
- 2) физички, хемиски, физичко-хемиски и органолептички карактеристики (сензорни карактеристики) и состав на храната од аспект на квалитет и
- 3) физичко-хемиските и органолептички карактеристики (сензорни карактеристики) и видот и количеството на суровини, адитиви и други материи што се употребуваат во производството и преработка на храна од аспект на квалитет.

ПОИМИ

Член 2

Одделни поими употребени во овој правилник го имаат следното значење:

- 1) “растителни масла за јадење” се производи кои се добиваат од семките или од плодот на растението, составени од триглицериди на масни киселини, а можат да содржат и незначителни количини од други липиди како што се фосфолипиди, восоци, изопреноиди, моноглицериди, диглицериди и слободни масни киселини;
- 2) “рафинирани масла” се масла добиени од повеќе видови на сурови растителни масла произведени со пресување, и/или екстракција со растворувач, и/или со рафинирање;
- 3) “ладно цедени масла” се производи кои се добиваат од соодветната суровина, со пресување на температура до 50°C;
- 4) “нерафинирани масла” се производи кои се добиваат од соодветната суровина со механички постапки, на пример пресување со употреба на топлина;
- 5) “растителни масти” се производи добиени со определен технолошки процес од масла и масти од растително потекло;
- 6) “растителна мрс”- е производ добиен со мешање на растителни масла и масти, со додаток на адитиви со посебна постапка на кристализација;
- 7) “растителна маст” е производ добиен од масла и од растителни масти со метода на рафинација, хидрогенизација и/или фракционирање и/или интерестерификација и/или други соодветни технолошки постапки;
- 8) “мешавина на масти” е производ добиен од растителни масла и/или растителни и/или животински масти со постапка на мешање со рафинација, хидрогенизација и/или фракционирање и/или интерестерификација и/или друга соодветна технолошка постапка;

9) “маргарин“ е производ добиен со соодветна технолошка постапка, во форма на цврста или течна емулзија од типот вода во масло;

10) “производи сродни на маргаринот (масни намази)“ се цврсти емулзии од типот на вода во масло добиени со соодветна технолошка постапка од растителни масти и масла од растително потекло и/или животинско потекло вклучувајќи и масти и масла од морска риба, вода и/или млеко и/или млечни производи, скроб дозволени адитиви со или без додаток на витамини и соли, со содржина на млечни масти од 10% до 80% на вкупна маснотија;

11) “мајонез“ е производ во форма на емулзија од типот масло во вода, произведен од растително масло, жолчки и додатоци;

12) “салатен мајонез“ е производ во форма на емулзија од типот масло во вода што по соодветна технолошка постапка е произведен од рафинирано растително масло за јадење, оцетна или некоја друга органска киселина, со или без јајце односно со производи од јајца или без производи од јајца (жолчка, белка, смрзнати матени јајца) ;

13) “сосови“ се производи добиени од мајонез или од салатен мајонез со иситнет зеленчук и миродии или од екстракти на миродии; и

14) “преливи“ се производи во форма на течна или полутечна емулзија од типот масло во вода, што се произведува од рафинирано растително масло за јадење и оцет, со јајца или без јајца.

II. ПОСЕБНИ ОДРЕДБИ

Член 3

Врз основа на технолошкиот процес кој се применува во производството, растителните масла за јадење се делат на следните категории:

- 1) рафинирани масла;
- 2) ладно цедени масла и
- 3) нерафинирани масла.

Член 4

Рафинираните масла се производи кои во зависност од начинот на кој се добиени на пазарот се означени согласно Прилог 1 “Имиња на растителните масла и фракции на растителните масла” кој е составен дел на овој правилник или со ознаката “масло” надополнето со името на растението кое не е наведено во Прилог 1 на овој правилник.

Член 5

Рафинираните масла треба да ги исполнат следните барања:

- на 20⁰С да се течност, бистра, со карактеристична боја;
- да се со неутрален до карактеристичен мирис и вкус на суровината од која се добиени, без туѓ несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус;
- да не содржат повеќе од 0,3% слободни масни киселини (изразени како олеинска киселина);
- пероксидниот број да не е поголем од 5 mmol O₂/kg;
- да содржат најмногу 0,2% вода и други испарливи материи на температура од 105⁰С и
- содржината на сапуни (натриум олеинат) да не е повеќе од 50mg/kg.

Член 6

Освен барањата од член 5 од овој правилник, рафинираните масла треба да ги исполнат и барањата за физички, хемиски, физичко-хемиски и органолептички карактеристики

(сензорни карактеристики) и состав на храната од аспект на квалитет дадени во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

Ладно цедени и нерафинирани масла за јадење

Член 7

При производство на ладно цедени масла и нерафинирани масла може да се спроведе и постапка на чистење или бистрење со миење со вода, декантирање, филтрирање и центрифугирање.

Член 8

(1) Ладно цедените и нерафинираните масла се ставаат во промет означени во согласност со Прилог 1 од овој правилник или со ознаката “масло” надополнето со името на растението кое не е наведено во Прилог 1 од овој правилник.

(2) Покрај името треба да се наведат и ознаките “ладно цедено” или “нерафинирано”.

Член 9

Ладно цедени и нерафинирани масла, треба да ги исполнат барањата од Прилог 2 на овој правилник, освен тоа треба да ги исполнат и следните барања:

- да се со карактеристична боја;
- да се со мирис и вкус карактеристичен за видот на семе или плод, без несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус;
- да не содржат повеќе од 2 % слободни масни киселини (изразени како олеинска киселина);
- пероксидниот број да не е поголем од 7,5 mmol на 02/kg ;
- да содржат најмногу 0,4 % вода и други испарливи материи на температура од 105°C.
- да не содржат повеќе од 0,1 % нерастворливи нечистотии и
- ладно цедените масла да не содржат повеќе од 0,15 mg/kg стигмамастодиед.

Мешавина на различни категории на растителни масла за јадење

Член 10

Мешавините од рафинирани масла, ладно цедени масла и нерафинирани масла се ставаат на пазарот под име во кое се вклучени имињата на маслата од кои е составена мешавината.

Масти од растително потекло

Член 11

Растителните масти во зависност од технолошката постапка можат да бидат растителна мрс и растителна маст.

Растителна мрс

Член 12

(1) Под растителна мрс, во смисла на овој правилник, се подразбира производ добиен со мешање на растителни масла и масти, со додаток на адитиви со посебна постапка на кристализација при што растителната мрс треба да содржи најмалку 95% маснотија.

(2) Растителната мрс која се става во промет треба да ги исполнува следните барања:

- да има жолта боја и зрнеста структура;

- миризбата и вкусот да се изразити, специфични, без несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус;
- содржината на слободни масни киселини (како олеинска) да изнесува најмногу 0.1%. барање 0,4%;
- содржината на вода и други испарливи материи да изнесува најмногу 1.5%;
- содржината на кујнска сол (NaCl) да изнесува до 1% и
- пероксидниот број да не е поголем од 2,5 mmol O₂ /kg.

Растителна маст

Член 13

Производите од растителна маст кои се ставаат во промет треба да бидат означени како “растителна маст” која може да биде надополнета со определено растително потекло.

Мешавина на масти

Член 14

Производите од мешавина на масти се ставаат на пазарот под име “мешавина на масти” која може да биде надополнета со определени масти од растително односно од животинско потекло.

Член 15

Производите од членовите 12 и 13 на овој правилник треба да се исполнат и следните барања:

- да се со карактеристична боја;
- да се со мирис и вкус карактеристичен за видот на семето или плод , без несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус;
- да не содржат повеќе од 0,3 % слободни масни киселини (изразени како олеинска киселина);
- пероксидниот број да не е поголем од 2,5 mmol O₂/kg и
- да содржат најмногу 0,2 % вода и други испарливи материи на температура од 105°C.

Член 16

Освен барањата од член 15 од овој правилник, растителните масти произведени од еден вид на растение, треба да ги исполнат и барањата дадени во Прилог 2 на овој правилник.

Маргарин и сродни производи

Член 17

При производството на маргарин како суровини можат да се користат масти и масла за јадење од растително и/или животинско потекло, (вклучувајќи масти и масла од морска риба), вода и/или млеко и производи од млеко, дозволени адитиви, согласно Правилникот за адитиви кои се употребуваат во производство на храна (“Службен весник на Република Македонија” бр. 31/12) како и готварска сол.

Член 18

Маргаринот што се пушта во промет треба да биде класифициран во согласност со содржината на масната фаза и тоа како:

- 1) маргарин (со содржина од најмалку 80% маснотии)

2) маргарин со намалена содржина на масти (со содржина не помалку од 60 и не повеќе од 62 % маснотии)

3) лесни или полумасни маргарини (со содржина не помалку од 39 и не повеќе од 41% маснотии) и

4) маргарински намаз (со содржина не помалку од 10% маснотии).

Член 19

Маргаринот што се пушта во промет треба да ги исполнува следните барања:

- бојата, миризбата и вкусот да му се својствени на производот, без несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус;

- киселинскиот број да изнесува до 3.0 mg KOH/g и

- содржината на готварска сол (NaCl) да изнесува до 2.5%.

Производи сродни на маргарин (Масни намази)

Член 20

(1) Масните намази што се пуштаат во промет треба да бидат класифицирани во согласност со содржината на масната фаза и тоа како:

1) полномасен намаз (со содржина од 80% маснотии);

2) намаз со намалена содржина на масти (со содржина од 60% до 62% маснотии);

3) полумасни намаз (со содржина од 39% до 41% маснотии) и

4) мешан масен намаз (со содржина не помалку од 10% маснотии).

(2) При ставање во промет, производите слични на маргаринот треба да ги исполнуваат следните барања:

- да се со боја, вкус и мирис својствени на производот без несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус и

- киселинскиот број да изнесува до 3.0 mgKOH/g.

Мајонез и сродни производи

Член 21

Зависно од употребените сировини и начинот на производство, мајонезот и производите сродни на мајонез се пуштаат во промет како:

1) мајонез;

2) салатен мајонез и

3) сосови и преливи.

Мајонез

Член 22

Мајонезот што се пушта во промет треба да ги исполнува следните барања:

- содржината на растително масло за јадење да не е помала од 75%;

- содржината на жолчки да не е помала од 6% и

- изгледот, миризбата и вкусот да се карактеристични за производот, без несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус.

Салатен мајонез

Член 23

Салатниот мајонез што се пушта во промет треба да ги исполнува следните барања:

- изгледот, миризбата и вкусот да се карактеристични за производот, без несвојствен и/или ужегнат мирис и вкус;
- содржината на растително масло за јадење да не е помала од 50%;
- содржината на жолчки да не е поголема од 4.5% и
- вкупната количина на емулгатори и стабилизатори да не преминува 5.0%.

Сосови и преливи

Член 24

Во производството на сосови и преливи може да се употребуваат: готварска сол, хранливи јагленохидратни засладувачи, сенф, зачини или екстракти на зачини, органски киселини, белковини од растително потекло и производи од млеко, скроб, брашно и иситнет зеленчук.

Преливот што се пушта во промет треба да содржи најмалку 10% рафинирано растително масло за јадење.

Член 25

При означувањето, рекламирањето и презентирањето на производите од член 1 на овој правилник се применуваат одредбите од Законот за безбедност на храната и Правилникот за означување на храната.

III. ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 26

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престанува да се применува Правилникот за квалитетот на маслата за јадење и маста од растително потекло и на маргаринот, мајонезот и на нив сродни производи („Службен лист на СФРЈ” бр. 27/85).

Член 27

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во “Службен весник на Република Македонија”.

Бр. 21-2451/5
18 септември 2012 година
Скопје

Директор,
Дејан Рунтевски, с.р.

Прилог 1

Имиња на растителните масла и фракции на растителните масла

1. Сончогледово масло – масло добиено од семе од сончоглед (*Helianthus annuus* L.) ;
2. Сончогледово масло – масло добиено од семе од сончоглед со висока содржина на олеинска киселина (*Helianthus annuus* L.) ;
3. Сончогледово масло – масло добиено од семе од сончоглед со средна содржина на олеинска киселина (*Helianthus annuus* L.) ;

4. Сојино масло – масло добиено од семе од соја (*Glycine max* Merrill) ;
5. Масло од репка – масло добиено од семе од репка со ниска содржина на ерука киселина (*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L.) ;
6. Масло од репка – масло добиено од семе од репка со висока содржина на ерука киселина (*Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L.) ;
7. Масло од никулци од пченка - масло добиено од семето на видот (*Zea mays* L.) ;
8. Арашидово (кикирики во лушпа) масло – добиено од арашида (*Arachis hypogaea* L.) ;
9. Масло од сусам - масло добиено од семе од сусам (*Sesamum indicum* L.) ;
10. Кокосово масло – масло добиено од плодот на кокосовиот орех (*Cocos nucifera* L.) ;
11. Палмино масло – масло добиено од (мезокарпот)плодот на маслодајната палма (*Elaeis guineensis* Jacq.) ;
12. Палмин стероин - цврста фракција добиена од палмино масло
13. Палмин суперолеин - течна фракција добиена од палмино масло
14. Палмин олеин – течна фракција добиена од палмино масло
15. Масло од палмини семки – масло добиено од семките на маслената палма (*Elaeis guineensis* Jacq.) ;
16. Масло од бабаса - масло од семка од различни видови на бабаса палма (*Orbignya oleifera* B., *Orbignya huebneri* B., *Orbignya martiana* B.R.) ;
17. Масло од семки од памук- масло добиено од семе од различни видови на памук (*Gossypium* spp.);
18. Масло од грозје – масло- добиено од семки од грозје (*Vitis vinifera* L.) ;
19. Масло од сенф – масло добиено од семе од бел, црн и кафеценф (*Sinapis alba* L. ili *Brassica hirta* Moench, *Brassica juncea* L. *Brassica nigra* L. Koch) ;
20. Масло од шафраника – масло добиено од семки од шафраника (*Carthamus tinctorius* L.) ;
21. Масло од шафраника со висока содржина на олеинска киселина - масло добиено од видот семки на шафраники со висока содржина на олеинска киселина (*Carthamus tinctorius* L.);
22. Масло од тиква - масло добиено од семе од тиква (*Cucurbita pepo* L.) ;
23. Масло од лен – масло добиено од семе од лен (*Linum usitatissimum* L.) ;
24. Маслиново масло од плодот и маслиново дрво (*Olea europaea* Sativa HofmILink) и нивни фракции.

Прилог 2

Физички, хемиски, физичко-хемиски и органолептички карактеристики (сензорни карактеристики) и состав на храната од аспект на квалитет

Барања	Растителни масла											
	1. Сончогледово масло	2. Сончогледово масло со висока содржина на олеинска киселина	3. Сончогледово масло со средна содржина на олеинска киселина	4. Сојино масло	5. Масло од репка со ниска содржина на ерука киселина	6. Масло од репка со висока содржина на ерука киселина	7. Масло од нингуши од пченка	8. Масло добиено од арапшда	9. Масло од сусам	10. Кокосово масло	11. Палмино масло	
	Густина	0,918-0,923 20 °C/20 °C	0,909-0,915	0,914-0,916	0,919-0,925	0,910-0,920	0,914-0,920	0,917-0,925	0,912-0,920	0,915-0,924	0,908-0,921	0,891-0,899
	°C на маслото / водата на 20 °C	25°C/20 °C	20 °C/20 °C	20 °C/20 °C	20 °C/20 °C	20 °C/20 °C	20 °C/20 °C	20 °C/20 °C	20 °C/20 °C	40 °C/20 °C	50 °C/20 °C	
Индекс на рефракција	1,461-1,468	1,467-1,471	1,461-1,471	1,466-1,470	1,465-1,469	1,465-1,467	1,465-1,468	1,460-1,465	1,465-1,469	1,448-1,450	1,454-1,456	

	(nD40 °C)	(nD25 °C)	(nD25 °C)	(nD40 °C)	(nD40 °C)	(nD40 °C)	(nD40 °C)	(nD40 °C)	(nD40 °C)	(nD50 °C)
Јоден број	118-141	78-90	94 – 122	124-139	94-120	105-126	103-135	86-107	104-120	50-55
Сапонификациски број (mgKOH/g на маслото)	188-194	182-194	190 – 191	189-195	168-181	182-193	187-195	187-196	186-195	190-209
Несапонификациски (%)	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 2,0	≤ 2,0	≤ 2,8	≤ 1,0	≤ 2,0	≤ 1,2
Состав на масните киселини (%)										
C6: 0	ND*	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C8: 0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C10: 0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
C12: 0	ND-0,1	ND	ND	ND-0,1	ND	ND	ND-0,3	ND-0,1	ND	ND-0,5
C14: 0	ND-0,2	ND-0,1	ND-1	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,3	ND-0,1	ND-0,1	0,5-2,0
C16: 0	5,0-7,6	2,6-5,0	4,0-5,5	8,0-13,5	1,5-6,0	2,5-7,0	8,6-16,5	8,0-14,0	7,9-12,0	39,3-47,5
C16: 1	ND-0,3	ND-0,1	ND-0,05	ND-0,2	ND-3,0	ND-0,6	ND-0,5	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,6
C17: 0	ND-0,2	ND-0,1	ND-0,05	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,3	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,2	ND-0,2
C17: 1	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,06	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,3	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND
C18: 0	2,7-6,5	2,9-6,2	2,1-5,0	2,0-5,4	0,5-3,1	0,8-3,0	ND-3,3	1,0-4,5	4,5-6,7	3,5-6,0
C18: 1	14,0-39,4	75,0-90,7	43,1-71,8	17,0-30,0	8,0-60,0	51,0-75,0	20,0-42,2	35,0-69,0	34,4-45,5	36,0-44,0

C18: 2	48,3-74,0	2,1-17	18,7-45,3	48,0-59,0	11,0-23,0	10,0-30,0	34-65,6	12,0-43,0	36,9-47,9	1,0-2,5	9,0-12,0
C18: 3	ND-0,3	ND-0,3	ND-0,5	4,5-11,0	5,0-13,0	4-14	ND-2,0	ND-0,3	0,2-1,0	ND-0,2	ND-0,5
C20: 0	0,1-0,5	0,2-0,5	0,2-0,4	0,1-0,6	ND-3,0	0,2-1,2	0,3-1,0	1,0-2,0	0,3-0,7	ND-0,2	ND-1,0
C20: 1	ND-0,3	0,1-0,5	0,2-0,3	ND-0,5	3,0-15,0	0,1-4,3	0,2-0,6	0,7-1,7	ND-0,3	ND-0,2	ND-0,4
C20: 2	ND	ND	ND	ND-0,1	ND-1,0	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND	ND	ND
C22: 0	0,3-1,5	0,5-1,6	0,6-1,1	ND-0,7	ND-2,0	ND-0,6	ND-0,5	1,5-4,5	ND-1,1	ND	ND-0,2
C22: 1	ND-0,3	ND-0,3	ND	ND-0,3	>2,0-60,0	ND-2,0	ND-0,3	ND-0,3	ND	ND	ND
C22: 2	ND-0,3	ND	ND-0,09	ND	ND-2,0	ND-0,1	ND	ND	ND	ND	ND
C24: 0	ND-0,5	ND-0,5	0,3-0,4	ND-0,5	ND-2,0	ND-0,3	ND-0,5	0,5-2,5	ND-0,3	ND	ND
C24: 1	ND	ND	ND	ND	ND-3,0	ND-0,4	ND	ND-0,3	ND	ND	ND
Состав на стероли (%)											
Холестерол	ND-0,7	ND-0,5	0,1-0,2	0,2-1,4		ND-1,3	0,2-0,6	ND-3,8	0,1-0,5	ND-3,0	2,6-6,7
Брасикастерол	ND-0,2	ND-0,3	ND-0,1	ND-0,3		5,0-13,0	ND-0,2	ND-0,2	0,1-0,2	ND-0,3	ND
Кампестерол	6,5-13,0	5,0-13,0	9,1-9,6	15,8-24,2		24,7-38,6	16,0-24,1	12,0-19,8	10,1-20,0	6,0-11,2	18,7-27,5
Стигмастерол	6,0-13,0	4,5-13,0	9,0-9,3	14,9-19,1		0,2-1,0	4,3-8,0	5,4-13,2	3,4-12,0	11,4-15,6	8,5-13,9

Бета-ситостерол	50,0-70,0	42,0-70,0	56,0-58,0	47,0-60,0,		45,1-57,9	54,8-66,6	47,4-69,0	57,7-61,9	32,6-50,7	50,2-62,1	
Delta-5-авенастерол	ND-6,9	1,5-6,9	4,8-5,3	1,5-3,7		2,5-6,6	1,5-8,2	5,0-18,8	6,2-7,8	20,0-40,7	ND-2,8	
Delta-7-сигмастерол	6,5-24,0	6,5-24,0	7,7-7,9	1,4-5,2		ND-1,3	0,2-4,2	ND-5,1	0,5-7,6	ND-3,0	0,2-2,4	
Delta-7-авенастерол	3,0-7,5	ND-9,0	4,3-4,4	1,0-4,6		ND-0,8	0,3-2,7	ND-5,5	1,2-5,6	ND-3,0	ND-5,1	
Други стероли	ND-5,3	3,5-9,5	5,4-5,8	ND-1,8		ND-4,2	ND-2,4	ND-1,4	0,7-9,2	ND-3,6	ND	
Вкупни стероли (mg/kg)	2400-5000	1700-5200		1800-4500		4500-11300	7000-22100	900-2900	4500-19000	400-1200	300-700	
Растителни масла												
Барања за идентификација	12. Палмин стероли	13. Палмин суперолеин	14. Палмин олеин	15. Масло од палмини семки	16. Масло од бабаца	17. Масло од семки од памук	18. Масло од грозје	19. Масло од сенф	20. Масло од шафраника	21. Масло од шафраника со висока содржина на олеинска киселина	22. Масло од тиква	23. Масло од лен
	Густина	0,900-0,925	0,899-0,920	0,899-0,914	0,914-0,917	0,918-0,926	0,920-0,926	0,910-0,921	0,922-0,927	0,913-0,919	0,916-0,923	0,934-0,936
°C на	60	40 °C/20	40	40 °C/20 °C	25°C/20°	20°C/20°C	20°C/20°	20°C/20	20°C/20°	20°C/20°C	20°C/20°C	20°C/15°C

маслото / вода на 20 °C	°C/2 0 °C	°C	°C/20 °C		C		C	°C	C				
Индекс на рефракција(n D60 °C)	1,447 - 1,452	1,463- 1,465	1,458- 1,460	1,448-1,452	1,448- 1,451	1,458-1,466	1,467- 1,477	1,461- 1,469	1,467- 1,470	1,466-1,470	1,470-1,475	1,478-1,482	
Јоден број	< 48	> 60	> 56	14,1-21,0	10-18	100-123	128-150	92-125	136-148	80-100	108-125	175-204	
Сапонифика циски број (mgKOH/g на маслото)	193- 205	180-205	194-202	230-254	245-256	189-198	188-194	168-184	186-198	186-194	187-197	187-196	
Несапонифика циски (%)	≤0,9	≤1,3	≤1,3	≤1,0	≤1,2	≤1,5	≤2,0	≤1,5	≤1,5	≤1,0	≤1,2	≤2,0	
Состав на масните киселини (%)	ND	ND	ND	ND-0,8	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	
C8: 0	ND	ND	ND	2,4-6,2	2,6-7,3	ND	ND	ND	ND	ND	ND		
C10: 0	ND	ND	ND	2,6-5,0	1,2-7,6	ND	ND	ND	ND	ND	ND		
C12: 0	0,1- 0,5	0,1-0,5	0,1-0,5	45,0-55,0	40,0-55,0	ND-0,2	ND	ND	ND	ND-0,2	ND		
C14: 0	1,0- 2,0	0,5-1,5	0,5-1,5	14,0-18,0	11,0-27,0	0,6-1,0	ND-0,3	ND-1,0	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,1	
C16: 0	48,0- 74,0	30,0-39,0	38,0- 43,5	6,5-10,0	5,2-11,0	21,4-26,4	5,5-11,0	0,5-4,5	5,3-8,0	3,6-6,0	6-16	6,2-6,6	

C16: 1	ND-0,2	ND-0,5	ND-0,6	ND-0,2	ND	ND-1,2	ND-1,2	ND-1,2	ND-0,5	ND-0,2	ND-0,2	ND	0,2
C17: 0	ND-0,2	ND-0,1	ND-0,2	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND-0,1	ND-0,1		ND-0,1
C17: 1	ND-0,1	ND	ND-0,1	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND-0,1	ND-0,1		
C18: 0	3,9-6,0	2,8-4,5	3,5-5,0	1,0-3,0	1,8-7,4	2,1-3,3	2,1-3,3	3,0-6,5	0,5-2,0	1,9-2,9	1,5-2,4	3-13	4,3-6,3
C18: 1	15,5-36,0	43,0-49,5	39,8-46,0	12,0-19,0	9,0-20,0	14,7-21,7	14,7-21,7	12,0-28,0	8,0-23,0	8,4-21,3	70,0-83,7	16-43	17,5-26,0
C18: 2	3,0-10,0	10,5-15,0	10,0-13,5	1,0-3,5	1,4-6,6	46,7-58,2	46,7-58,2	58,0-78,0	10,0-24,0	67,8-83,2	9,0-19,9	38-58	13,5-156,6
C18: 3	ND-0,5	0,2-1,0	ND-0,6	ND-0,2	ND	ND-0,4	ND-0,4	ND-1,0	6,0-18,0	ND-0,1	ND-1,2	ND-1,0	42,5-58,3
C20: 0	ND-1,0	ND-0,4	ND-0,6	ND-0,2	ND	0,2-0,5	0,2-0,5	ND-1,0	ND-1,5	0,2-0,4	0,3-0,6	ND-1,0	ND-0,1
C20: 1	ND-0,4	ND-0,2	ND-0,4	ND-0,2	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,3	5,0-13,0	0,1-0,3	0,1-0,5	ND-0,5	
C20: 2	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND-1,0	ND	ND		
C22: 0	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,2	ND-0,2	ND	ND-0,6	ND-0,6	ND-0,5	0,2-2,5	ND-1,0	ND-0,4	ND-0,3	ND-0,1
C22: 1	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,3	ND-0,3	ND-0,3	22,0-50,0	ND-1,8	ND-0,3		
C22: 2	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND	ND-1,0	ND	ND		
C24: 0	ND	ND	ND	ND	ND	ND-0,1	ND-0,1	ND-0,4	ND-0,5	ND-0,2	ND-0,3		
C24: 1	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	0,5-2,5	ND-0,2	ND-0,3		
Состав на стероли (%)													
Холестерол	2,5-5,0	2,0-3,5	2,6-7,0	0,6-3,7	1,2-1,7	0,7-2,3	0,7-2,3	ND-0,5		ND-0,7	ND-0,5	ND	
Браскастерол	ND	ND	ND	ND-0,8	ND-0,3	0,1-0,3	0,1-0,3	ND-0,2		ND-0,4	ND-2,2	-	
Кампестерол	15,0-26,0	22,0-26,0	12,5-39,0	8,4-12,7	17,7-18,7	6,4-14,5	6,4-14,5	7,5-14,0		9,2-13,3	8,9-19,9	0,1-5,0	

Стигмастерол	9,0-15,0	18,2-20,0	7,0-18,9	12,0-16,6	8,7-9,2	2,1-6,8	7,5-12,0	4,5-9,6	2,9-8,9	0,1-3,0	
Бета-ситостерол	50,0-60,0	55,0-70,0	45,0-71,0	62,6-73,1	48,2-53,9	76,0-87,1	64,0-70,0	40,2-50,6	40,1-66,9	1,0-5,0	
ДЕЛТА-5-авенастерол	ND-3,0	0-1,0	ND-3,0	1,4-9,0	16,9-20,4	1,8-7,3	1,0-3,5	0,8-4,8	0,2-8,9	-	
Делта-7-стигмастерол	ND-3,0	0-0,3	ND-3,0	ND-2,1	ND	ND-1,4	0,5-3,5	13,7-24,6	3,4-16,4	-	
Делта-7-авенастерол	ND-3,0	0-0,3	ND-6,0	ND-1,4	0,4-1,0	0,8-3,3	0,5-1,5	2,2-6,3	ND-8,3	-	
спинастерол	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28-40	
Стигмастатриенол	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20-30	
Стигмастатриенол	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10-40	
Други стероли	ND-5,0	0-2,0	ND-10,4	ND-2,7	ND	ND-1,5	ND-5,1	0,5-6,4	4,4-11,9		
Вкупно стероли (mg/kg)	250-500	100	270-800	700-1400	500-800	2700-6400	2000-7000	2100-4600	2000-4100	2100-5600	

Барања за идентификација	24. Масло од маслинки	24,а Маслово масло чисто	24,б Рафинирано масло за јадење	24,в Мешано маслово масло со рафинирано соино масло за јадење	24,г Мешано маслово масло со сончогледово рафинирано масло за јадење
	Густина	0,910-0,916	0,910-0,916	0,910-0,916	0,913-0,919
	Индекс на рефракција(20°C)	1,468-1,471	1,468-1,471	1,468-1,471	1,469-1,474
	Јоден број по Хануш (mgJ ₂ /100g.)	80-92	80-92	80-95	95-110
	Сапунификационен број (mg КОН/g масло)	185-198	185-198	185-198	184-197
Несапунификациски матери %	до 1,5	до 1,5	до 1,5	до 1,5	до 1,5

Состав на масните киселини (%)		До 0,1	До 0,1	До 0,1	До 0,1	До 0,1	До 0,1
C12: 0		До 0,1	До 0,1	До 0,1	До 0,1	До 0,1	0,06-0,1
C14: 0		До 0,5	До 0,5	До 0,5	До 0,5	До 0,5	До 0,7
C16: 0		До 20	До 20	До 20	До 20	15-17	14-15
C16: 1		0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	До 0,2	До 0,5
C18: 0		0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0	1-5	0,7-5,8
C18: 1		55-83	55-83	55-83	55-83	42-61	39-70
C18: 2		3,5-21	3,5-21	3,5-21	3,5-21	20-26	21-43
C18: 3		До 1,5	До 1,5	До 1,5	До 1,5	2-5	0,4-1
C20: 0		До 0,8	До 0,8	До 0,8	До 0,8	До 1	До 1
C20: 1		До 0,5	До 0,5	До 0,5	До 0,5	До 1	До 5
C22: 0		До 0,3	До 0,3	До 0,3	До 0,3	До 1	До 0,6
C22: 1						До 0,5	До 0,2
C24: 0		До 1	До 1	До 1	До 1	До 0,5	До 0,8