



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**СІЛЬ КУХОННА**  
**Загальні технічні умови**  
**ДСТУ 3583:2015**

*Відповідає офіційному тексту*

З питань придбання офіційного видання звертайтеся  
до національного органу стандартизації  
(ДП «УкрНДНЦ» <http://uas.org.ua>)

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Вироби соляної промисловості» (ТК 58) та Український науково-дослідний інститут соляної промисловості («УкрНДІсіль»)

РОЗРОБНИКИ: **В. Касьяненко**, канд. техн. наук; **Л. Лебідь** (науковий керівник)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ ДП «УкрНДНЦ» від 28 вересня 2015 р. № 118 з 2017–07–01. Надруковано з урахуванням поправки, опублікованої в Інформаційному покажчику «Стандарти», № 1—3–2016

3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97)

---

Право власності на цей національний стандарт належить державі.  
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати  
задля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання  
цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації  
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи

ДП «УкрНДНЦ», 2016

## ЗМІСТ

|                                                | с. |
|------------------------------------------------|----|
| 1 Сфера застосування .....                     | 1  |
| 2 Нормативні посилання .....                   | 1  |
| 3 Терміни та визначення понять .....           | 3  |
| 4 Класифікація .....                           | 3  |
| 5 Загальні технічні вимоги .....               | 4  |
| 5.1 Характеристики .....                       | 4  |
| 5.2 Вимоги до сировини та матеріалів .....     | 6  |
| 6 Вимоги щодо безпеки .....                    | 6  |
| 7 Вимоги щодо охорони довкілля .....           | 7  |
| 8 Маркування .....                             | 7  |
| 9 Пакування .....                              | 7  |
| 10 Правила транспортування та зберігання ..... | 9  |
| 11 Методи контролювання .....                  | 10 |
| 12 Правила приймання .....                     | 11 |
| 13 Гарантії виробника .....                    | 11 |
| Додаток А Код ДКПП .....                       | 11 |
| Додаток Б Бібліографія .....                   | 12 |

Код УКУД 67.220.20

**ДСТУ 3583:2015** Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови.

| Місце зміни                                                     | Надруковано                                   | Має бути                              |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------|
| С. І, Титульний аркуш, назва стандарту<br>С. 1, назва стандарту | Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови | Сіль кухонна. Загальні технічні умови |

(ІПС № 1—3—2016)

1. Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови.  
2. Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови.  
3. Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови.

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**СІЛЬ КУХОННА**

Загальні технічні умови

**СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ**

Общие технические условия

**FOOD COMMON SALT**

General specifications

Чинний від 2017-07-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на кухонну сіль, що являє собою хлорид натрію, яку одержують після перероблення соляної сировини, зі збагаченням або без нього, і застосовують як компонент харчування.

Вимоги щодо безпечності продукції, праці та охорони довкілля викладено в 5.1.8 та розділах 6 і 7 цього стандарту.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті наведено посилання на такі нормативні документи:

Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 3747-98 Сіль; натрію хлорид. Виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 3748-98 Мішки для цукру. Технічні умови

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4886.1:2007 Сіль кухонна. Правила відбирання і готування проб

ДСТУ 4886.2:2007 Сіль кухонна. Визначення органолептичних показників

ДСТУ 4886.3:2007 Сіль кухонна. Визначення вологості

ДСТУ 4886.4:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту нерозчинного у воді залишку

ДСТУ 4886.5:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту хлору

ДСТУ 4886.6:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту кальцію і магнію

ДСТУ 4886.7:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту сульфатів

ДСТУ 4886.8:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту калію

ДСТУ 4886.9:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту йоду

ДСТУ 4886.12:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту залізистосиньородистого калію

ДСТУ 4886.13:2007 Сіль кухонна. Визначення вмісту оксиду заліза

ДСТУ 4886.19:2007 Сіль кухонна. Визначення маси нетто

ДСТУ 4886.20:2007 Сіль кухонна. Визначення крупності

ДСТУ 7276:2012 Пачки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ ISO 2859-1-2001 Статистичний контроль. Вибірковий контроль за альтернативною ознакою. Частина 1. Плани вибіркового контролю, визначені приймальним рівнем якості для послідовного контролю партій (ISO 2859-1:1999, IDT)

ДСТУ ГОСТ 12.2.061:2009 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки до робочих місць) (ГОСТ 12.2.061-81, IDT)

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови (ГОСТ 745–2003, IDT)

ДСТУ ГОСТ 15846–2003 Продукція, що постачається до районів Далекої Півночі та прирівняних до них місцевостей. Пакування, маркування, транспортування та зберігання (15846–2002, IDT)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.007–76 ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности (ССБП. Шкідливі речовини. Класифікація і загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2226–88 (ИСО 6590-1–83; ИСО 7023–83) Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)

ГОСТ 3560–78 Лента стальная упаковочная. Технические условия (Стрічка сталева пакувальна. Технічні умови)

ГОСТ 4202–75 Реактивы. Калий йодноватокислый. Технические условия (Реактиви. Калій йодноватокислий. Технічні умови)

ГОСТ 4207–75 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия (Реактиви. Калій залізистосинеродистий 3-водний. Технічні умови)

ГОСТ 4232–74 Реактивы. Калий йодистый. Технические условия (Реактиви. Калій йодистий. Технічні умови)

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 7247–90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия (Папір для пакування харчових продуктів на автоматах. Технічні умови)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для споживчої тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 10459–87 Бумага — основа для клеевой ленты. Технические условия (Папір — основа для клейкої стрічки. Технічні умови)

ГОСТ 13502–86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия (Пакети з паперу для сипучої продукції. Технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну та мийних засобів. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейка на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 18992–80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия (Дисперсія полівінілацетатна гомополімерна грубодисперсна. Технічні умови)

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладки плівкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів та скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы. Основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи. Основні параметри і розміри)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначення ртуті)

ГОСТ 26929–86 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначення токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначення міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Метод визначення свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Метод визначення кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначення цинку)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

Санітарні норми та правила утримання територій населених місць

ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді

ДБН В.2.5-28–2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

НАПБ А.01.001–2004 Правила пожарной безопасности Украины (Правила пожежної безпеки України)

МР № 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки. Методичні рекомендації

ДСН 3.3.6.037–99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації

ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

МБТ 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медицино-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів)

СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми щодо охорони поверхневих вод від забруднення).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 3747.

### 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

#### 4.1 Кухонну сіль поділяють:

за способом одержання — виварна (вакуумна і черінна), кам'яна, осідна;

за видом — мелена, просіяна, знепилена, таблетована;

за ґатунками — екстра, вищий, перший, другий;

за наявністю добавок — з добавками, без добавок;

за крупністю — відповідно до розміру часток — на помоли 0, 1, 2, 3, для виварної солі — відповідно до вимог цього стандарту.

#### 4.2 Код ДКПП згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

## 5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Кухонна сіль має відповідати вимогам цього стандарту, і її треба виробляти за технологічною документацією, затвердженою у встановленому порядку, з дотриманням санітарних норм і правил.

Якість кухонної солі забезпечують дотриманням вимог цього стандарту за показниками: органолептичними, фізико-хімічними, крупності, безпеки.

5.1.2 За органолептичними показниками кухонна сіль має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

| Назва показника                                                                                                                                                                             | Характеристика ґатунків                                                                                                     |                                                                                                            | Метод контролювання  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                             | екстра і вищого                                                                                                             | першого і другого                                                                                          |                      |
| Колір                                                                                                                                                                                       | Білий                                                                                                                       | Білий з відтінками: сіруватим, жовтуватим, рожеватим, блакитнуватим — залежно від походження кухонної солі | Згідно з ДСТУ 4886.2 |
| Зовнішній вигляд                                                                                                                                                                            | Кристалічний сипкий продукт. Не дозволено наявність сторонніх механічних домішок, не пов'язаних з походженням кухонної солі |                                                                                                            | Згідно з ДСТУ 4886.2 |
| Смак                                                                                                                                                                                        | Солоний без стороннього присмаку                                                                                            |                                                                                                            | Згідно з ДСТУ 4886.2 |
| Запах                                                                                                                                                                                       | Відсутній                                                                                                                   |                                                                                                            | Згідно з ДСТУ 4886.2 |
| Примітка 1. У кухонній солі вищого, першого і другого ґатунків дозволена наявність темних часток у межах норми вмісту нерозчинного у воді залишку та оксиду заліза, зазначеної в таблиці 2. |                                                                                                                             |                                                                                                            |                      |
| Примітка 2. У разі введення в кухонну сіль добавки для йодування дозволено слабкий запах йоду.                                                                                              |                                                                                                                             |                                                                                                            |                      |

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

| Назва показника                                                                                                                                                                                       | Норма у перерахунку на суху речовину для ґатунків |                   |        |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|--------|--------|
|                                                                                                                                                                                                       | екстра                                            | вищий             | перший | другий |
| Масова частка хлориду натрію, %, не менше                                                                                                                                                             | 99,50                                             | 98,20             | 97,50  | 97,00  |
| Масова частка кальцій-іона, %, не більше                                                                                                                                                              | 0,02                                              | 0,35              | 0,55   | 0,70   |
| Масова частка магній-іона, %, не більше                                                                                                                                                               | 0,01                                              | 0,08              | 0,10   | 0,25   |
| Масова частка сульфат-іона, %, не більше                                                                                                                                                              | 0,20                                              | 0,85              | 1,20   | 1,50   |
| Масова частка калій-іона (для продукту без йодовмісної добавки), %, не більше                                                                                                                         | 0,02                                              | 0,10              | 0,20   | 0,40   |
| Масова частка оксиду заліза (III), %, не більше                                                                                                                                                       | 0,005                                             | 0,040             | 0,040  | 0,040  |
| Масова частка сульфату натрію, %, не більше                                                                                                                                                           | 0,21                                              | Не регламентовано |        |        |
| Масова частка нерозчинного у воді залишку (н. з.), %, не більше                                                                                                                                       | 0,03                                              | 0,25              | 0,45   | 0,85   |
| Масова частка вологи, %, не більше:                                                                                                                                                                   |                                                   |                   |        |        |
| вivarної солі                                                                                                                                                                                         | 0,10                                              | 0,70              | 0,70   | 0,70   |
| кам'яної солі                                                                                                                                                                                         | —                                                 | 0,25              | 0,25   | 0,25   |
| осідної солі                                                                                                                                                                                          | —                                                 | 3,20              | 4,00   | 5,00   |
| pH розчину                                                                                                                                                                                            | 6,5—8,0                                           | Не регламентовано |        |        |
| Примітка 1. Дозволена масова частка калій-іона в кухонній солі Дрогобицького солевиварювального заводу, Долинського солевиварювального комбінату не більше ніж 0,42 % у перерахунку на суху речовину. |                                                   |                   |        |        |
| Примітка 2. Кухонна сіль вологістю не більше ніж 0,3 % не змерзається. У разі постачання кам'яної солі на тривале зберігання масова частка вологи не повинна перевищувати 0,25 %.                     |                                                   |                   |        |        |

**5.1.4** Кухонна сіль ґатунків: екстра, вищого і першого (помолів 0 та 1) може бути збагачена сполуками йоду внесенням йодовмісних добавок (йодована сіль).

Як добавки для йодування кухонної солі застосовують йодат калію або йодид калію, які дозволено до використання для цих цілей Постановою КМУ [1].

Масова частка йоду в йодованій солі має складати  $(40 \pm 15) \cdot 10^{-4} \%$ .

**5.1.5** Як добавку, що перешкоджає злежуванню і грудкуванню кухонної солі, застосовують фероціанід калію, який дозволено до використання для цих цілей Постановою КМУ [1].

Масова частка фероціаніду калію в кухонній солі без добавок та йодованій солі не повинна перевищувати 0,001 %.

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

**5.1.6** За крупністю (гранулометричним складом) кухонна сіль має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Склад кухонної солі за крупністю

| Класифікація кухонної солі                 | Розмір часток                                                                                             | Склад за крупністю, % |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Виварна (вакуумна та черінна)              | — До 0,5 мм включно, не менше<br>— Понад 0,5 мм до 1,2 мм, не більше                                      | 95,0<br>5,0           |
| Мелена (кам'яна та осідна):<br>— помел 0   | — До 0,8 мм включно, не менше<br>— Понад 1,2 мм, не більше                                                | 70,0<br>10,0          |
| — помел 1                                  | — До 1,2 мм включно, не менше<br>— Понад 2,5 мм, не більше                                                | 85,0<br>3,0           |
| — помел 2                                  | — До 2,5 мм включно, не менше<br>— Понад 4,0 мм, не більше                                                | 90,0<br>5,0           |
| — помел 3                                  | — До 4,0 мм включно, не менше<br>— Понад 4,0 мм, не більше                                                | 85,0<br>15,0          |
| Просіяна (кам'яна та осідна):<br>— помел 0 | — До 0,2 мм включно, не більше<br>— Понад 0,2 мм до 0,8 мм включно, не менше<br>— Понад 0,8 мм, не більше | 10,0<br>70,0<br>20,0  |
| — помел 1                                  | — До 0,8 мм включно, не більше<br>— Понад 0,8 мм до 1,2 мм включно, не менше<br>— Понад 1,2 мм, не більше | 15,0<br>75,0<br>10,0  |
| — помел 2                                  | — До 1,2 мм включно, не більше<br>— Понад 1,2 мм до 2,5 мм включно, не менше<br>— Понад 2,5 мм, не більше | 10,0<br>75,0<br>15,0  |
| — помел 3                                  | — До 2,5 мм включно, не більше<br>— Понад 2,5 мм до 4,0 мм включно, не менше<br>— Понад 4,0 мм, не більше | 10,0<br>65,0<br>25,0  |
| Знепилена (кам'яна):<br>— помел 1          | — До 0,2 мм включно, не більше<br>— Понад 0,2 мм до 1,2 мм включно, не менше<br>— Понад 2,5 мм, не більше | 10<br>75<br>3         |

Примітка 1. Дозволено таблетовану сіль виробляти з виварної та меленої солі помолів 0; 1.

**5.1.7** Вимоги до якості кухонної солі, її маркування, пакування і транспортування дозволено змінювати відповідно до умов договору або контракту.

**5.1.8** Вміст токсичних елементів у кухонній солі має відповідати вимогам МБТ 5061, радіонуклідів — вимогам ГН 6.6.1.1-130, які зазначені в таблиці 4.

Таблиця 4 — Показники безпеки

| Назва показника                      | Допустимі рівні | Метод контролювання                |
|--------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| Токсичні елементи, 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 або ГОСТ 30178 |
| — свинець                            | 2,00            | Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178 |
| — кадмій                             | 0,10            | Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178 |
| — цинк                               | 10,00           | Згідно з ГОСТ 26934 або ГОСТ 30178 |
| Радіонукліди, Бк/кг, не більше:      |                 |                                    |
| — цезій-137                          | 120             | Згідно з МУ 5779 [2]               |
| — стронцій-90                        | 30              | Згідно з МУ 5778 [3]               |

## 5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

### 5.2.1 Кухонну сіль виробляють з такої сировини, як:

— галіт (мінерал), видобутий підземним способом, — згідно з затвердженими державними запасами корисних копалин;

— природні, штучні розсоли або морська вода — згідно з чинними нормативними документами.

### 5.2.2 Під час виготовлення кухонної солі з добавками застосовують такі речовини:

— калію йодат (калій йодуватоокислий) — згідно з ГОСТ 4202;

— калію йодид (калій йодистий) — згідно з ГОСТ 4232;

— калію фероціанід (калій залізистосиньородистий 3-водний) — згідно з ГОСТ 4207.

**5.2.3** Матеріали, що застосовують для виконання пакування, зазначені в розділах 9 та 10 цього стандарту.

**5.2.4** Дозволено застосовувати іншу сировину і матеріали вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності позитивного Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

**5.2.5** Кожну партію сировини і матеріалів, що надходить на виробництво, треба супроводжувати документом щодо якості встановленої форми.

## 6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**6.1** Кухонна сіль (хлорид натрію) за ступенем дії на організм людини належить до помірно небезпечних речовин (III клас небезпеки) відповідно до вимог ГОСТ 12.1.007.

**6.2** Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

Гранично допустима концентрація (ГДК) хлориду натрію в повітрі робочої зони не повинна перевищувати 5 мг/м<sup>3</sup>.

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

**6.3** Технологічне устаткування має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003, виробничі процеси — ГОСТ 12.3.002.

**6.4** Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівнів, установлених згідно з ДСН 3.3.6.037.

**6.5** Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам ДСН 3.3.6.039.

**6.6** Мікроклімат виробничих приміщень має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042.

**6.7** Освітлення приміщень — згідно з вимогами ДБН В 2.5-28.

**6.8** Пожежна безпека — згідно з вимогами НАПБ А.01.001.

**6.9** Робочі місця мають відповідати вимогам ДСТУ ГОСТ 12.2.061.

На кожному робочому місці має бути інструкція з безпеки праці, затверджена у встановленому порядку. До роботи допускають осіб, що пройшли навчання та інструктаж з охорони праці й медогляд.

## 7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**7.1** Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з чинними нормативними документами.

**7.2** Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами «Санітарних норм та правил утримання територій населених місць».

**7.3** Допустимий вміст хлориду натрію у поверхневих водах не повинен перевищувати 350 мг/м<sup>3</sup> згідно з вимогами СанПіН 4630.

## 8 МАРКУВАННЯ

**8.1** Маркування, що характеризує продукцію, наносять державною мовою безпосередньо на споживче та групове пакування штампуванням, друкуванням чи фарбуванням за трафаретом або на етикетку (ярлик), що кріплять до пакування в будь-який спосіб відповідно до вимог Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та ДСТУ 4518.

Маркування має містити:

- назву продукту, зокрема інформацію щодо способу одержання;
- назву і місце розташування (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера; товарний знак виробника (за наявності);
- вид, ґатунок, крупність;
- склад (для солі з добавками);
- дату виробництва;
- умови зберігання;
- номер партії;
- номінальну масу нетто (кг, г);
- позначення цього стандарту;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

**8.2** На одноразових пакетиках солі масою від 1 г до 10 г зазначають назву продукту, назву виробника, номінальну масу нетто, дату виробництва.

**8.3** Для йодованої солі додатково зазначають:

- строк придатності та інформацію, що після закінчення строку придатності йодовану сіль можна використовувати як звичайну кухонну сіль;
- інформацію щодо рекомендованої добової дози вживання, г;
- інформацію щодо застосування йодованої солі для забезпечення оптимального йодного харчування людини з метою подолання йодної недостатності.

**8.4** Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 нанесенням на транспортну тару штампуванням, друкуванням чи фарбуванням за трафаретом чи на етикетку (ярлик) маніпуляційного знака «Берегти від вологі!», у разі пакування в полімерні матеріали — знака «Берегти від нагрівання!», а також згідно з чинними правилами перевезення вантажів у транспортних засобах.

Дозволено наносити основні та додаткові написи на кухонну сіль, яку транспортують у транспортних пакетах у прямому залізничному сполученні, не на всіх місцях, але не менше ніж на чотирьох згідно з вимогами ГОСТ 14192.

Етикетку (ярлик) вкладають у ящик або в групове пакування, а до мішка пришивають одночасно з зашиванням горловини чи кріплять у будь-який спосіб, що забезпечує її збереження під час транспортування.

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Кухонну сіль фасують і упаковують у споживче пакування та транспортну тару, яка дозволена до застосування для контакту з харчовими продуктами центральним органом, що реалізує формування державної політики у сфері охорони здоров'я і має позитивний Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Тара повинна забезпечувати збереженість продукту під час його транспортування і зберігання: повинна бути міцною, сухою та чистою, не допускати проникнення вологі і просипання, забезпечувати цілісність пакування і збереженість кількості добавок до закінчення строку зберігання.

**9.2** Кухонну сіль для роздрібно́ї торгівлі і харчової промисловості фасують масою нетто:

— від 1 г до 3000 г — у пачки та пакети з внутрішнім пакетом чи без нього — згідно з ДСТУ 7276, ГОСТ 13502; пакети з целофану — згідно з ГОСТ 7730, фольгу — згідно з ДСТУ ГОСТ 745, плівку поліетиленову безбарвну та з пігментом — згідно з ГОСТ 10354, полімерну плівку і ламінований папір — згідно з чинними нормативними документами; в баночки картонні, полімерні чи скляні — згідно з чинними нормативними документами;

— від 5 кг до 50 кг — у мішки паперові багатошарові марок ВМ, ПМ, ВМП — згідно з ГОСТ 2226, або в ці самі мішки з плівковим мішком-вкладкою — згідно з ГОСТ 19360; поліпропіленові мішки — згідно з ДСТУ 3748 або згідно з чинними нормативними документами;

— від 500 кг до 1500 кг — у контейнери типів МКР-1,0 С, МКР-1,0 М, «біг-бег» з плівковим мішком-вкладкою або без нього згідно з чинними нормативними документами, спеціалізовані контейнери типу СК-1,5, м'які гумовокордні контейнери типів МК-РК, МК-РК-2К, МП-9К — згідно з чинними нормативними документами і контейнери інших типів, призначених для транспортування сипких вантажів, крім контейнерів залізничного транспорту.

**9.3** Кухонну сіль із йодовмісною добавкою фасують масою нетто:

— від 50 г до 3000 г — у картонні пачки — згідно з ДСТУ 7276; паперові пакети з внутрішнім пакетом — згідно з ГОСТ 13502 або полімерні пакети, виготовлені з полімерної плівки з добавкою пігменту (блакитного, жовтого, брунатного, матового) або без нього, з комбінованого матеріалу (папір-фольга-поліетилен, папір-парафін-поліетилен тощо); баночки з армованого картону або інших полімерних матеріалів — згідно з чинними нормативними документами;

— до 50 кг — у мішки поліпропіленові — згідно з ДСТУ 3748 або іншими нормативними документами; багатошарові паперові мішки — згідно з ГОСТ 2226 або іншими чинними нормативними документами;

— до однієї тонни і більше — у м'які контейнери типу «біг-бег» або інші типи, придатні для транспортування сипких продуктів, — згідно з чинними нормативними документами.

**9.4** Пачки виготовляють з паперу марок А-I, А-II, Б-I для пакування харчових продуктів на автоматах згідно з ГОСТ 7247, з картону марки Н — згідно з ГОСТ 7933 або інших марок — згідно з чинними нормативними документами.

Пакети виготовляють з паперу марки Д згідно з ГОСТ 7247, марок А, Б, О<sub>1</sub>, О<sub>2</sub>, Д — згідно з ГОСТ 8273, матеріалу пакувального етикеткового — згідно з чинними нормативними документами, з поліетиленової плівки марки Н — згідно з ГОСТ 10354 або інших матеріалів — згідно з чинними нормативними документами.

Пачки, що виготовлені з паперу марки Б-I, повинні мати внутрішній пакет.

Для внутрішнього пакета використовують підпергамент марки П-1 згідно з ГОСТ 1760, обгортковий папір марок А, Б, О<sub>1</sub> та О<sub>2</sub> — згідно з ГОСТ 8273, мішковий папір марок М-70 А, М-78 А та М-78 Б — згідно з ГОСТ 2228 або інші рівноцінні за показниками якості марки паперу — згідно з чинними нормативними документами.

**9.5** Паперові пакети і картонні пачки заклеюють полівінілацетатною дисперсією згідно ГОСТ 18992 або клеєм інших марок — згідно з чинними нормативними документами.

**9.6** Граничні відхили маси нетто кухонної солі в пачках і пакетах повинні відповідати значенням, наведеним у таблиці 5.

Таблиця 5 — Значення граничних відхилів

| Номінальне значення маси нетто, г | Граничний відхил, % |
|-----------------------------------|---------------------|
| Від 1 до 5 включ.                 | ± 10                |
| Понад 5 » 25 »                    | ± 7                 |
| » 25 » 100 »                      | ± 5                 |
| » 100 » 3000 »                    | ± 3                 |

**9.7** Кухонну сіль, фасовану в пачки і пакети, упаковують масою нетто:

— до 20 кг — у ящики з гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13511 або інші — згідно з чинними нормативними документами; у два шари обгорткового паперу марок А, В і Д — згідно з ГОСТ 8273, марки Д — згідно з ГОСТ 7247, мішкового паперу — згідно з ГОСТ 2228, а також у термоізоляційну плівку — згідно з ГОСТ 25951;

— до 30 кг — у ящики дощаті, полімерні та металеві — згідно з чинними нормативними документами;  
 — до 50 кг — у мішки паперові багатошарові — згідно з ГОСТ 2226, поліпропіленові — згідно з ДСТУ 3748, комбіновані, де зовнішній мішок тканинний чи багатошаровий паперовий, — згідно з ГОСТ 2226, а внутрішній — багатошаровий паперовий — згідно з ГОСТ 2226 або поліетиленовий мішок-вкладку — згідно з ГОСТ 19360.

Внутрішній простір ящиків має бути заповнений так, щоб уникнути переміщення пачок і пакетів під час транспортування.

Перед упакуванням кухонної солі нижні клапани картонних ящиків обклеюють паперовою стрічкою згідно з ГОСТ 10459 або клейкою стрічкою на паперовій основі марки В згідно з ГОСТ 18251, полімерною стрічкою (типу скотч) — згідно з ГОСТ 20477 або прошивають металевими скобками на дротово-швейній машині, а після упакування обклеюють стрічкою верхні клапани або зав'язують шпагатом згідно з ГОСТ 17308.

**9.8** Пакети групового пакування навхрест перев'язують шпагатом згідно з ГОСТ 17308 або склеюють машинним способом або вручну клейкою стрічкою (типу скотч) згідно з ГОСТ 20477.

Дозволено упакувати пачки та пакети з кухонною сіллю в поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354 або поліетиленовий мішок-вкладку згідно з ГОСТ 19360, а на вимогу споживача — з наступним упакуванням у ящики.

Горловину паперових, тканинних, поліетиленових і поліпропіленових мішків зашивають машинним способом нитками з бавовняної пряжі або синтетичної пряжі згідно з ГОСТ 6309 чи іншої, яка забезпечує механічну міцність зашиття.

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

Дозволено застосовувати мішки з інших матеріалів, за міцністю не нижче зазначених, що забезпечать збереження упакованого продукту, які дозволені центральним органом, що реалізує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, і мають позитивний Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи для цих цілей.

**9.9** Маса нетто солі в мішках повинна становити  $[(5,0; 10,0) \pm 0,5]$  кг,  $[(20,0; 25,0; 30,0; 35,0; 40,0) \pm 1,6]$  кг,  $(50,0 \pm 2,0)$  кг; у контейнерах —  $(1000 \pm 40)$  кг,  $(1500 \pm 60)$  кг.

Масу нетто солі в груповому пакуванні визначають відповідно до кількості одиниць упакованого продукту, в установлені одиниці виміру, з урахуванням граничних відхилів маси нетто в пачках і пакетах згідно з 9.6 цього стандарту.

**9.10** Пакування кухонної солі, що транспортують залізнично-водним транспортом у райони Далекої Півночі та прирівняних до них місцевостей, має відповідати вимогам ДСТУ ГОСТ 15846.

## 10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

**10.1** Кухонну сіль транспортують усіма видами транспорту згідно з правилами перевезення вантажів, які чинні на транспорті певного виду.

Кухонну сіль транспортують у пакуванні виробника в критих залізничних вагонах, контейнерах і транспортних пакетах.

**10.2** Транспортування кухонної солі пакетами здійснюють згідно з вимогами ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 та ГОСТ 26663. Транспортний пакет розміром 800 мм × 1200 мм, згідно з ГОСТ 23285, формують без піддона або на плоскому піддоні типів П4, 2П4, 20П4 згідно з ГОСТ 9078.

Дозволено транспортний пакет скріплювати поліетиленовою термозсідальною плівкою згідно з ГОСТ 25951, поліетиленовою плівкою — згідно з ГОСТ 10354, стретч-плівкою з подальшим скріплюванням: металевією стрічкою — згідно з ГОСТ 3560; поліпропіленовою стрічкою типу ПП; поліестровою стрічкою типу ПЕ або стропами — згідно з чинними нормативними документами та іншими засобами скріплювання — згідно з ГОСТ 26663.

Для роздрібної торгівлі дозволено відправляти сіль у тарі-устаткованні вантажністю до 100 кг згідно з ГОСТ 24831.

**10.3** Контейнери з кухонною сіллю дозволено транспортувати у напіввагонах, на залізничних платформах, судах та автомобільним транспортом.

**10.4** Криті вагони і контейнери мають бути сухими, без щілин, з дахом, що не протікає, з люками та дверима, що добре зачиняються. За необхідності вагони промивають та дезінфікують.

Не дозволено відправляти кухонну сіль у забруднених вагонах, контейнерах, трюмах зі слідами забруднювальних, пахучих та отруйних вантажів, що перевозили раніше, а також у вагонах, контейнерах і трюмах з фарбою, що не просохла, пахне або зберегла запах.

Перед завантаженням солі підлога вагонів, контейнерів і трюмів повинна бути вислана папером або чистими паперовими обрізками чи іншим матеріалом. У залізничних вагонах крюки та частини, що виступають, обгортають папером або тканиною. За згодою зі споживачем, підлогу і стіни вагона на висоту завантаження продукту обробляють папером, поліетиленовою плівкою або іншим матеріалом.

**10.5** 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.

**10.6** Кухонну сіль зберігають у пакуванні виробника в сухих складських приміщеннях. Продукцію в контейнерах дозволено зберігати на відкритих майданчиках.

Під час зберігання йодованої солі необхідно уникати попадання прямих сонячних променів та вологи.

Склади для зберігання продукції повинні відповідати санітарним вимогам, затвердженим у встановленому порядку. Перед укладанням продукції на зберігання склад повинен бути ретельно очищеним, провітреним і просушеним. Заборонено зберігати продукцію разом з отруйними і пахучими матеріалами.

**10.7** Мішки і ящики з кухонною сіллю на складах з цементною або асфальтовою підлогою складають на піддони, для короткострокового зберігання — на підлогу, яка ізольована від продукції поліетиленом, брезентом або чистими обрізками паперу.

На багатоповерхових складах, починаючи з другого поверху і вище, сіль укладають безпосередньо на підлогу, яку вистилають поліетиленовою плівкою, мішковиною, брезентом та іншими чистими ізолювальними матеріалами.

Штабелі складають з однорідної за якістю солі, упакованої в тару одного виду. Мішки з сіллю у разі укладання в штабелі мають бути повернуті горловиною всередину штабеля.

На кожен укладений штабель заводять штабельний ярлик, у якому зазначають: назву продукту, вид тари, кількість місць, дату виробництва, масу нетто мішка чи ящика, позначення цього стандарту або штриховий код.

У штабельних ярликах на базах оптових чи роздрібних організацій зазначають: назву продукту, назву виробника, номер вагона, номер накладної, кількість місць, масу нетто, вид тари, дату прибуття, номер документа про якість продукту.

**10.8** Строк зберігання продукту в пакуванні виробника визначають строком зберігання самого пакування.

Строк зберігання кухонної солі без добавок, яка упакована в пачки з картону та паперові пакети з внутрішнім пакетом, становить два з половиною роки; в пачки з картону без внутрішнього пакета — один рік; у поліетиленові пакети — два роки; в паперові мішки з поліетиленовою вкладкою, поліетиленові та поліпропіленові тканинні — два роки; у контейнери всіх типів з поліетиленовою вкладкою — два роки; у контейнери без вкладки — один рік; у полімерні баночки — два роки; у скляні баночки — п'ять років.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Відбирають і готують проби для визначання органолептичних, фізико-хімічних показників, крупності та маси нетто згідно з ДСТУ 4886.1, мінералізацію проб для визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929.

**11.2** Органолептичні показники, наведені в таблиці 1, визначають згідно з ДСТУ 4886.2.

**11.3** Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, визначають: масову частку вологи — згідно з ДСТУ 4886.3, масову частку нерозчинного у воді залишку — згідно з ДСТУ 4886.4, масову частку хлорид-іона у перерахунку на хлорид натрію — згідно з ДСТУ 4886.5, масову частку кальцій-іона та магній-іона — згідно з ДСТУ 4886.6, масову частку сульфат-іона — згідно з ДСТУ 4886.7, масову частку калій-іона — згідно з ДСТУ 4886.8, масову частку заліза у перерахунку на оксид заліза (III) — згідно з ДСТУ 4886.13.

**11.4** Крупність визначають згідно з ДСТУ 4886.20, масу нетто — згідно з ДСТУ 4886.19.

**11.5** Вміст добавок визначають: масову частку йоду — згідно з ДСТУ 4886.9, масову частку залізистосиньородистого калію — згідно з ДСТУ 4886.12.

**11.6** Вміст токсичних елементів визначають: ртуті — згідно з ГОСТ 26927; миш'яку — згідно з ГОСТ 26930; міді — згідно з ГОСТ 26931 або згідно з ГОСТ 30178; свинцю — згідно з ГОСТ 26932 або згідно з ГОСТ 30178; кадмію — згідно з ГОСТ 26933 або згідно з ГОСТ 30178 та цинку — згідно з ГОСТ 26934 або згідно з ГОСТ 30178.

**11.7** Вміст радіонуклідів визначають: цезію-137 — згідно з МУ 5779 [2], стронцію-90 — згідно з МУ 5778 [3].

**11.8** Якість маркування та пакування контролюють відповідно до розділів 8 та 9 цього стандарту.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**12.1** Кухонну сіль приймають партіями. Партією вважають визначену кількість продукції, яка міститься в одному транспортному засобі або вироблена за однакових умов, з однаковою назвою і показниками якості та однієї дати виготовлення.

**12.2** Кожну партію продукції супроводжують документом щодо якості та безпеки встановленої форми, в якому виробник засвідчує її відповідність вимогам цього стандарту за якістю, пакуванням, маркуванням, масою нетто.

**12.3** Під час контролювання у споживача відповідності якості продукції використовують вибіркові методи. Порядок контролю, з визначенням об'єму вибірки, здійснюють згідно з ДСТУ ISO 2859-1.

**12.4** Під час безперервного виробництва продукції контролювання здійснюють вибірково, методом відбирання проб солі з періодичністю, зазначеною нижче в цьому стандарті.

**12.4.1** Масу нетто солі, упакованої в пачки, пакети та мішки, виробник перевіряє один раз у дві години, в контейнери — один раз у зміну.

**12.4.2** Органолептичні показники, крупність, масову частку добавок, сульфату натрію та pH розчину виробник перевіряє один раз у зміну.

**12.4.3** Масову частку вологи, нерозчинного у воді залишку, кальцій-іона, магній-іона, сульфат-іона та хлориду натрію виробник перевіряє один раз у сім днів.

**12.4.4** Масову частку калій-іона та оксиду заліза виробник перевіряє один раз у квартал.

**12.4.5** Вміст токсичних елементів у кухонній солі визначають один раз у квартал згідно з вимогами МР № 4.4.4-108, вміст радіонуклідів — один раз у півріччя згідно з вимогами ГН 6.6.1.1-130.

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**13.1** Виробник гарантує відповідність якості кухонної солі вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання.

**13.2** Строк придатності кухонної солі без добавок — згідно з 10.8 цього стандарту.

Строк придатності кухонної солі з йодовмісною добавкою (йодованої солі):

— 6 міс. з дати виробництва для кам'яної та осідної солі — у разі йодування йодидом калію,

— 9 міс. з дати виробництва для кам'яної та осідної солі — у разі йодування йодатом калію;

— 12 міс. з дати виробництва для виварної солі — у разі йодування як йодидом калію, так і йодатом калію.

### ДОДАТОК А

(довідковий)

### КОД ДКПП

Таблиця А.1 — Код ДКПП згідно з ДК 016

| Назва продукції | Код ДКПП       |
|-----------------|----------------|
| Сіль харчова    | 10.84.30-00.00 |

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 Постанова КМУ від 4 січня 1999 р. № 12 «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах» (зі змінами)

2 МУ 5779–91 Определение в пищевых продуктах цезия-137. Затв. МОЗ СРСР від 04.01.91 (Визначення в харчових продуктах цезію-137)

3 МУ 5778–91 Определение в пищевых продуктах стронция-90. Затв. МОЗ СРСР від 04.01.91 (Визначення в харчових продуктах стронцію-90).

---

Код УКНД 67.220.20

**Ключові слова:** кухонна сіль, класифікація, маркування, методи контролювання, органолептичні показники, пакування, показники безпеки, правила приймання, транспортування та зберігання, фізико-хімічні показники.

---