
	Специфікація	ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ»
	Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з харчовими добавками E319, E330 та E900	Інтегрована система менеджменту
		Позначення документу: СП-8.5.1-02-31
		Редакція № 2
		Лист 1 з 7


№	Статус	Посада	П.І.Б.	Підпис	Дата
1	Затвердив:	Головний технолог	Ніколайчук Ю.В.		08.10.2025
2	Погоджено:	Начальник ВТЛ	Антонова Я.В.		08.10.2025
3		Фахівець із стандартизації, сертифікації та якості	Тихонович О.М.		08.10.2025
4		Інженер – технолог технологічного контролю	Саранча О.О.		08.10.2025
5	Розробив:	Інженер – технолог	Калембет В.А.		08.10.2025

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР


Характеристика продукту	Компоненти/показники
1. Продукт / Категорія продукту (назва, тип)	Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з харчовими добавками, призначена для кулінарних цілей
2. Сировина	Олія соняшникова високоолеїнова нерафінована невиморожена (пресова або пресово-екстракційна)
3. Спосіб отримання	Включає основні технологічні етапи виробництва олії соняшкової: – передача сировини на рафінацію; – гідратація; – хімічна рафінація; – висушування; – відбілювання; – виморожування (вінтеризація); – дезодорація; – додавання харчових добавок E 319, E 330 та E900
4. Цільовий ринок	Підприємства олійно-жирової промисловості, населення.
5. Споживач / Спосіб застосування та споживання	Придатна для споживання в їжу та професійного використання у закладах громадського харчування переробки.
6. Застереження/ рекомендації щодо використання	У разі наявності осаду у готовій продукції з дотриманням вимог щодо зберігання, виробник рекомендує збільшити температуру зберігання від 23 °С на період низьких температур з витримкою не менше 24 годин (для остаточного розчинення олеїнової кислоти)
7. Відомі та потенційно можливі випадки використання продукту не за призначенням та їх можливі небезпечні наслідки	Не виявлені
8. Адреса виробничої площадки	Вул. Паркова, 146, м. Зіньків, Полтавська область, 38100, Україна. Тел. (05353) 3-15-04.
9. Способи реалізації (дистрибуції)	Оптом автоцистернами, флексітанками, фасована в скляні пляшки та іншу тару для фасування харчових продуктів, дозволених для використання згідно з чинною нормативною документацією, яка встановлює вимоги щодо збереження якості та безпечності продукції під час транспортування та збереження.
10. Нормативний документ на продукт	ТУ У 10.4-00687267-001:2021 «Олія соняшникова високоолеїнова та суміші олій. Технічні умови.»

	Специфікація	ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ»
	Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з харчовими добавками E319, E330 та E900	Інтегрована система менеджменту
		Позначення документу: СП-8.5.1-02-31
		Редакція № 2
		Лист 2 з 7


11. Склад і допустимі відхилення	Структура: рідина																																																															
	Жирнокислотний склад:																																																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Умовне позначення кислоти</th> <th>Назва кислоти згідно з тривіальною номенклатурою</th> <th>Масова частка жирної кислоти (% до суми жирних кислот)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>C_{6:0}</td><td>Капронова</td><td>0</td></tr> <tr><td>C_{8:0}</td><td>Капрілова</td><td>0</td></tr> <tr><td>C_{10:0}</td><td>Капрінова</td><td>0</td></tr> <tr><td>C_{12:0}</td><td>Лаурінова</td><td>0</td></tr> <tr><td>C_{14:0}</td><td>Міристинова</td><td>0-0,1</td></tr> <tr><td>C_{16:0}</td><td>Пальмітинова</td><td>2,6-5,0</td></tr> <tr><td>C_{16:1}</td><td>Пальмітоолеїнова</td><td>0-0,1</td></tr> <tr><td>C_{17:0}</td><td>Маргарінова</td><td>0-0,1</td></tr> <tr><td>C_{17:1}</td><td>Гептадецена</td><td>0-0,1</td></tr> <tr><td>C_{18:0}</td><td>Стеарінова</td><td>2,0-6,2</td></tr> <tr><td>C_{18:1}</td><td>Олеїнова</td><td>75,0-90,7</td></tr> <tr><td>C_{18:2}</td><td>Лінолева</td><td>2,1-17,0</td></tr> <tr><td>C_{18:3}</td><td>Ліноленова</td><td>0-0,3</td></tr> <tr><td>C_{20:0}</td><td>Арахінова</td><td>0,2-0,5</td></tr> <tr><td>C_{20:1}</td><td>Гондоїнова</td><td>0,1-0,5</td></tr> <tr><td>C_{20:2}</td><td>Ейкозадієнова</td><td>0</td></tr> <tr><td>C_{22:0}</td><td>Бегенова</td><td>0,5-1,6</td></tr> <tr><td>C_{22:1}</td><td>Ерукова</td><td>0-0,3</td></tr> <tr><td>C_{24:0}</td><td>Лігноцерінова</td><td>0-0,5</td></tr> <tr><td>C_{24:1}</td><td>Селахолева</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Умовне позначення кислоти	Назва кислоти згідно з тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти (% до суми жирних кислот)	C _{6:0}	Капронова	0	C _{8:0}	Капрілова	0	C _{10:0}	Капрінова	0	C _{12:0}	Лаурінова	0	C _{14:0}	Міристинова	0-0,1	C _{16:0}	Пальмітинова	2,6-5,0	C _{16:1}	Пальмітоолеїнова	0-0,1	C _{17:0}	Маргарінова	0-0,1	C _{17:1}	Гептадецена	0-0,1	C _{18:0}	Стеарінова	2,0-6,2	C _{18:1}	Олеїнова	75,0-90,7	C _{18:2}	Лінолева	2,1-17,0	C _{18:3}	Ліноленова	0-0,3	C _{20:0}	Арахінова	0,2-0,5	C _{20:1}	Гондоїнова	0,1-0,5	C _{20:2}	Ейкозадієнова	0	C _{22:0}	Бегенова	0,5-1,6	C _{22:1}	Ерукова	0-0,3	C _{24:0}	Лігноцерінова	0-0,5	C _{24:1}	Селахолева	0
	Умовне позначення кислоти	Назва кислоти згідно з тривіальною номенклатурою	Масова частка жирної кислоти (% до суми жирних кислот)																																																													
	C _{6:0}	Капронова	0																																																													
	C _{8:0}	Капрілова	0																																																													
	C _{10:0}	Капрінова	0																																																													
	C _{12:0}	Лаурінова	0																																																													
	C _{14:0}	Міристинова	0-0,1																																																													
	C _{16:0}	Пальмітинова	2,6-5,0																																																													
C _{16:1}	Пальмітоолеїнова	0-0,1																																																														
C _{17:0}	Маргарінова	0-0,1																																																														
C _{17:1}	Гептадецена	0-0,1																																																														
C _{18:0}	Стеарінова	2,0-6,2																																																														
C _{18:1}	Олеїнова	75,0-90,7																																																														
C _{18:2}	Лінолева	2,1-17,0																																																														
C _{18:3}	Ліноленова	0-0,3																																																														
C _{20:0}	Арахінова	0,2-0,5																																																														
C _{20:1}	Гондоїнова	0,1-0,5																																																														
C _{20:2}	Ейкозадієнова	0																																																														
C _{22:0}	Бегенова	0,5-1,6																																																														
C _{22:1}	Ерукова	0-0,3																																																														
C _{24:0}	Лігноцерінова	0-0,5																																																														
C _{24:1}	Селахолева	0																																																														
Енергетична цінність на 100 г продукту: 899 ккал (3696 кДж); Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: 99,9 г.																																																																
Харчові добавки: - E319, E330 - DMPS Antifoam (E900)																																																																
Допустимий максимальний рівень вмісту харчових добавок згідно Стандарту Комісії CODEX STAN 210:2005 IDT																																																																
<table border="1"> <tr> <td>E319, мг/кг, не більше</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Піногасник E900, мг/кг, не більше ніж</td> <td>10</td> </tr> </table>	E319, мг/кг, не більше	200	Піногасник E900, мг/кг, не більше ніж	10																																																												
E319, мг/кг, не більше	200																																																															
Піногасник E900, мг/кг, не більше ніж	10																																																															
12. Органолептичні та фізико-хімічні показники	Технічні вимоги																																																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Найменування показника</th> <th>Значення показника</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Органолептичні показники</td> </tr> <tr> <td>Запах та смак</td> <td>Смак знеособленої олії, без запаху</td> </tr> <tr> <td>Прозорість</td> <td>Прозора, без осаду, при 20°C (68°F)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Фізико-хімічні показники</td> </tr> <tr> <td>Колірне число, мг йоду, не більше</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Кислотне число, мг КОН/г, не більше</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Пероксидне число, ½ O ммоль/кг, не більше (наприкінці терміну зберігання)</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>	Найменування показника	Значення показника	Органолептичні показники		Запах та смак	Смак знеособленої олії, без запаху	Прозорість	Прозора, без осаду, при 20°C (68°F)	Фізико-хімічні показники		Колірне число, мг йоду, не більше	10,0	Кислотне число, мг КОН/г, не більше	0,5	Пероксидне число, ½ O ммоль/кг, не більше (наприкінці терміну зберігання)	10,0																																															
	Найменування показника	Значення показника																																																														
	Органолептичні показники																																																															
	Запах та смак	Смак знеособленої олії, без запаху																																																														
	Прозорість	Прозора, без осаду, при 20°C (68°F)																																																														
	Фізико-хімічні показники																																																															
	Колірне число, мг йоду, не більше	10,0																																																														
	Кислотне число, мг КОН/г, не більше	0,5																																																														
	Пероксидне число, ½ O ммоль/кг, не більше (наприкінці терміну зберігання)	10,0																																																														

	Специфікація	ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ»
	Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з харчовими добавками E319, E330 та E900	Інтегрована система менеджменту
		Позначення документу: СП-8.5.1-02-31
		Редакція № 2
		Лист 3 з 7


	Масова частка вологи та летких речовин, % не більше	0,10
	Масова частка фосфоровмісних речовин, %, не більше: - в перерахунку на стеароолеолецитин;	відсутність
	Масова частка нежирових домішок, %, не більше	відсутність
	Йодне число, г J ₂ /100 г	80-95
	Масова частка неомильних речовин, %, не більше	1,0
	Вміст мінеральних олів, мг/кг, не більше	50,0
	Температура спалаху (для олії пресово-екстракційної), °С, не нижче	234
	Ступінь прозорості, фем, не більше	15
	Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів	
13. Показники безпеки	Ртуть, мг/кг, не більше	0,03
	Залізо, мг/кг, не більше	5,0
	Миш'як, мг/кг, не більше	0,1
	Мідь, мг/кг, не більше	0,4
	Свинець, мг/кг, не більше	0,1
	Кадмій, мг/кг, не більше	0,05
	Цинк, мг/кг, не більше	5,0
	Мікотоксини, мг/кг, не більше: - афлатоксин В ₁ ; - зеараленон	0,005; 1,0
	Пестициди: - ГХЦГ гама – ізомер (гексахлоран); - ДДТ; - Гептахлор; - Хлормекват; - Мепікват; - Кислотні гербіциди; - Гліфосат; - Гліфосінат; - Амінокислоти АМРА	0,05 0,1 Не допускається Не допускається Не допускається Не допускається Не допускається Не допускається
	Радіонукліди, Бк/кг, не більше: Цезій – 137 Стронцій – 90	100 30
	Поліциклічні ароматичні вуглеводи (ПАВ)	
	Масова частка бенз(а)пірену, мкг/кг, не більше	2,0
	Сума бенз(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо[б]флуорантену та хризену, мкг/кг	10,0
	Діоксини і ПХБ	
	Сума діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ)	0,75 пг/г жиру

	Специфікація	ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ»
	Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з харчовими добавками E319, E330 та E900	Інтегрована система менеджменту
		Позначення документу: СП-8.5.1-02-31
		Редакція № 2
		Лист 4 з 7

	<p>Сума діоксинів і діоксиноподібних РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ)</p> <p>1,25 пг/г жиру</p>
	<p>Сума РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 та РСВ180(ICES-6)</p> <p>40,0 нг/г жиру</p>
	<p>Наявність ГМО, %, не більше 0,9.</p> <p>Мікробіологічні показники для олії соняшникової високоолеїнової рафінованої дезодорованої вимороженої не регламентуються (1 раз на півроку або за вимогою Замовника).</p> <p>Фізичні: відсутність сторонніх предметів (метал, скло, каміння, прикраси тощо).</p> <p>Алергени відсутні.</p>
14. Маркування	<p>Маркування виконується державною мовою України і мовою, обумовленою у контракті на поставку (у разі постачання за межі України). Зміст маркування має відповідати Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», ДСТУ OIML R 79, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».</p> <p>Маркування виконується державною мовою України і мовою, обумовленою у контракті на поставку (у разі постачання за межі України).</p> <p>На кожную одиницю пакування наклеюють етикетку або ярлик, на які наносять маркування будь-яким способом, що забезпечує чітке позначення і читання, що містить:</p> <ol style="list-style-type: none"> повну назву олії, її вид і гатунок; найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, фактичну адресу потужностей виробництва, знак для товарів та послуг (за наявності); номінальну кількість: масу нетто (г, кг) та / або об'єм (см³, дм³, л); умови зберігання; харчову (поживну) цінність (вміст жирів на 100 г продукту) і енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (кДж та/або ккал); кінцеву дату споживання «Вжити до» (число, місяць, рік) або дату вироблення (число, місяць, рік) та термін придатності; дату розливання (число, місяць, рік), якщо не співпадає з датою вироблення; термін зберігання після відкриття герметичного пакування (споживчої тари); номер партії виробництва; позначення технічних умов; інформації щодо сертифікації (для сертифікованої продукції); штриховий код продукції згідно з ДСТУ 3146 та ДСТУ 3147; інформацію про генетично модифіковані організми в складі продукту (відповідно до чинного законодавства), що відображається написом на етикетці «з ГМО», «без ГМО»; <p>Маркування транспортної тари - згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Берегти від нагрівання» і «Берегти від вологи». У разі пакування в скляні пляшки додатково треба наносити «Крихке-обережно!»</p> <p>На кожній одиниці транспортної тари наносять маркування, що містить:</p> <ul style="list-style-type: none"> повну назву олії, її вид і гатунок;

	Специфікація	ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ»
	Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з харчовими добавками E319, E330 та E900	Інтегрована система менеджменту
		Позначення документу: СП-8.5.1-02-31
		Редакція № 2
		Лист 5 з 7

	<ul style="list-style-type: none"> – назву країни-виробника, назву та повну адресу і номер телефону виробника, адресу потужностей виробництва; – кількість одиниць споживчої тари в одиниці транспортної упаковки; – кінцеву дату споживання «Вжити до» (число, місяць, рік) або дату вироблення (число, місяць, рік) та термін придатності; – дату розливання (число, місяць, рік), якщо не співпадає з датою вироблення; – умови зберігання; – позначення технічних умов; – номер партії виробництва; – штриховий код на кожну транспортну одиницю з олією фасованою (для олії наливом у тару дозволено наносити штриховий код); – інформації щодо сертифікації (для сертифікованої продукції); – інформацію про генетично модифіковані організми в складі продукту (відповідно до чинного законодавства), що відображається написом на етикетці «з ГМО», «без ГМО». <p>При відвантаженні нефасованої продукції вся інформація зазначається в супровідній документації.</p>
14. Пакування	<p>Первинна упаковка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. для розливної олії – автоцистерна, флексітанки; 2. для фасованої олії використовується тара, призначена для харчової продукції, яка забезпечує збереження якісних показників олії: ковпачок полімерний, кришка закупорювальна, тара з вітчизняних та імпортованих кольорових або не кольорових полімерних матеріалів, канистри пластикові, банки металеві, bag-in-box (прозорий полімерний пакет в г/ящику). <p>Упаковка для транспортування: Для фасованої продукції – ящик із гофрованого картону.</p>
15. Умови зберігання та термін придатності	<p>Умови зберігання: Олію соняшкову до наливу в автоцистерни, флексітанки, фляги та бочки зберігають у закритих ємностях відповідно до інструкції виробника. Олію соняшкову в тарі зі скла та полімерних матеріалів, у флягах та бочках зберігають у закритих затемнених приміщеннях в рекомендованому інтервалі температур: від 0°C до плюс 30°C. Згідно п.7.8 ТУ У 10.4-00687267-001:2021 у разі транспортування та зберігання олії високоолеїнової та сумішей олій за температурами, нижче ніж 10°C, помутніння та загустіння олії не є ознакою браку.</p> <p>Термін придатності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Олії соняшкової високоолеїнової рафінованої дезодорованої вимороженої з харчовими добавками нефасованої – 20 місяців; - Олії соняшкової високоолеїнової рафінованої дезодорованої вимороженої з харчовими добавками фасованої – 24 місяці; <p>Термін зберігання олії соняшкової високоолеїнової після розкриття споживчої тари:</p> <ul style="list-style-type: none"> - За температури від +18 °C до +25 °C – 40 діб; - За температури від 0 °C до +11 °C – 100 діб.
16. Умови транспортування	<p>Продукція може транспортуватися від одного підприємства до іншого лише за дотриманням наступних вимог:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наливом в призначених для перевезень автоцистернах зі щільно закритими люками згідно ГОСТ 9218 та в інших критичних транспортних засобах відповідно до правил перевезень вантажів, що діють на відповідному виді транспорту.

	Специфікація	ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ»
	Олія соняшникова високоолеїнова рафінована дезодорована виморожена з харчовими добавками E319, E330 та E900	Інтегрована система менеджменту
		Позначення документу: СП-8.5.1-02-31
		Редакція № 2
		Лист 6 з 7

	<ul style="list-style-type: none"> - Перевезення продукції дозволяється в новій одноразовій скляній або ПЕТ-тарі (упаковці), флексітанках, поліпропіленових мішках, автоцистернах, тощо; - При перевезенні продукції у пакувальній тарі, вона повинна бути розміщена за затвердженою схемою, де виключається пошкодження пакувального матеріалу в процесі транспортування; - При перевезенні продукції в одноразовій тарі перевізник повинен переконатися, що тара має етикетки, де вказано наступне: назва відправника (співпадає із супровідними документами), назву продукту, номер партії, дату виготовлення. - Упаковка обов'язково повинна мати маркування (етикетку) вміст інформації на етикетці завжди повинен бути попередньо узгоджений з сертифікаційним органом, <p>Відвантаження продукції замовнику здійснюється в транспортний засіб, який наданий відділом логістики та повинен відповідати наступним вимогам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мати санітарний паспорт, виданий Міністерством охорони здоров'я; - Транспортний ємність повинна бути герметичною, не мати гострих виступаючих частин, які можуть пошкодити вантаж, не містити розривів, тріщин і інших пошкоджень, в результаті чого можливо попадання атмосферних опадів в середину кузова; - Транспортний засіб повинен відповідати санітарним правилам, чистим, сухим, без сторонніх запахів; для розливної продукції належним чином зачищений (замитий), в разі потреби пропарений без застосування хімічних засобів, а також без залишків в ньому попереднього вантажу; - Мати засоби, які дозволяють кріпити останні палети в кузові у випадку не повного завантаження.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

