

Показники	Гранична норма				
	для виробництва олії			для виробництва кондитерських виробів	для виробництва олеїнової кислоти
	1 клас	2 клас	3 клас		
Вологість, %					
не менше ніж	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
не більше ніж	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Олійна домішка, %, не більше	3,0	5,0	7,0	5,0	5,0
У тому числі:					
проросле насіння	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0
Смітна домішка, %, не більше	1,0	3,0	3,0	3,0	3,0
У тому числі:					
зіпсоване насіння	0,2	0,5	1,0	0,5	1,0
мінеральна домішка	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
зокрема галька, шлак і руда	0,15	0,3	0,3	0,3	0,3
насіння рицини	не дозволено				
Масова частка олії у перерахунку на суху речовину, %					
не менше ніж	50,0	45,0	40,0	-	-
не більше ніж	-	-	-	42,0	-
Масова частка сирого протеїну у перерахунку на суху речовину, %, не менше ніж	-	-	-	19,0	-
Масова частка олеїнової кислоти в олії, %, не менше ніж	-	-	-	-	60,0
Кислотне число олії, мг КОН/г; не більше ніж	1,3	2,2	5,0	5,0	5,0
Маса 1000 насінин, г, не менше ніж	-	-	-	70	-
Зараженість шкідниками	Не дозволено	Не дозволено, крім зараженості кліщем не вище II ступеня			

Насіння соняшнику незалежно від сфери застосування має бути у здоровому стані, без самозігрівання та теплового пошкодження під час сушіння; мати властивий здоровому насінню запах (без затхлого, пліснявого, інших сторонніх запахів); мати нормальний колір відповідно до певних сортових ознак.