

ГОСТ 25292-82

Группа Н12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

МКС 67.200.10

ОКП 92 1511; 92 1512; 92 1513; 92 1514

Дата введения 1983-01-01

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28 мая 1982 г. N 2196 дата введения установлена 01.01.83

Ограничение срока действия снято по протоколу N 2-92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2-93)

Вводная часть. (Исключена, Изм. N 1).

Издание (февраль 2003 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в феврале 1984 г., октябре 1986 г. (ИУС 5-84, 1-87).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пищевые животные топленые жиры в зависимости от перерабатываемого сырья и качества продукции подразделяются на виды и сорта:

говяжий, бараний, свиной, конский, костный - высшего и первого сортов и сборный.

1.2. Пищевые животные топленые жиры должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Для производства пищевых животных топленых жиров используют жировую ткань убойного скота (жир-сырец) и кость от обработки мяса и субпродуктов, получаемые на мясокомбинатах, пищекомбинатах, консервных и мясоперерабатывающих заводах и допущенные ветеринарно-санитарным надзором для переработки на пищевые цели. Для производства сборного жира допускается использовать жир, полученный при варке мясного сырья, субпродуктов, а также при производстве продуктов из свинины, говядины и баранины.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.4. Пищевые животные топленые жиры, предназначенные для длительного хранения, допускается обрабатывать бутилокситолуолом, бутилксианизолом или другими антиокислителями, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

1.5. По органолептическим и физико-химическим показателям пищевые животные топленые жиры должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма жиров | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---------------|----------------------------------|---------------|--|---------------|--|---------------|---------------------------------|---------------|--|--|----------------------|--|--|--|--|--|
| | Говяжьего | | Бараньего | | Свиного | | Конского | | Костного | | Сборного | | | | | | | |
| | Высшего сорта | Первого сорта | Высшего сорта | Первого сорта | Высшего сорта | Первого сорта | Высшего сорта | Первого сорта | Высшего сорта | Первого сорта | | | | | | | | |
| Цвет при температуре 15-20°C | От бледно-желтого до желтого | | От белого до бледно-желтого | | Белый Допускается бледно-голубой оттенок | | Белый Допускается желтоватый или сероватый оттенок | | Желто-оранжевый | | Желто-оранжевый Допускается сероватый оттенок | | От белого до желтого | | От белого до желтого Допускается сероватый оттенок | | От белого до темно-желтого Допускается сероватый оттенок | |
| | Допускается зеленоватый оттенок | | | | | | | | Допускается зеленоватый оттенок | | | | | | | | | |
| Запах и вкус | Характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья | | | | | | | | | | Характерные для животного жира Допускается запах и вкус поджаристый, бульона, шквары | | | | | | | |
| | Без постороннего | | Допускается приятный поджаристый | | Без постороннего | | Допускается приятный поджаристый | | Без постороннего | | Допускается приятный поджаристый | | Без постороннего | | Допускается приятный поджаристый и бульона | | | |
| Прозрачность в расплавленном состоянии | Прозрачный | | | | | | | | | | Допускается мутноватость | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|------|-----|---|------|-------------------------------------|------|--------------------------|------|----------------------------------|------|----------------------------------|--|
| Прозрачность в единицах шкалы фотоэлектроколориметра, не более | 40 | | | | 45 | | | | - | | | | |
| Консистенция при 15-20°C | Плотная твердая | | или | Плотная твердая Для курдючного жира мазеобразная | | Мазеобразная, зернистая или плотная | | Мазеобразная или плотная | | Жидкая, мазеобразная или плотная | | Жидкая, мазеобразная или плотная | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 0,20 | 0,30 | | 0,20 | 0,30 | 0,25 | 0,30 | 0,25 | 0,30 | 0,25 | 0,30 | 0,50 | |
| Кислотное число, мг КОН, не более | 1,1 | 2,2 | | 1,2 | 2,2 | 1,1 | 2,2 | 1,2 | 2,2 | 1,2 | 2,2 | 3,5 | |
| Массовая доля антиокислителей, %, не более | 0,02 | | | | | | | | | | | | |

1.5а. Для производства молочных продуктов для детского питания применяется свиной жир высшего сорта с кислотным числом не более 0,7 мг КОН, с массовой долей свинца не более 0,1 млн⁻¹, меди не более 0,4 млн⁻¹, хлорорганических пестицидов; ГХЦГ не более 0,2 млн⁻¹, ДДТ не более 0,2 млн⁻¹.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.6. Для промышленной переработки допускается сборный жир с зеленоватым оттенком и запахом подгоревшей шквары или специй и копченостей.

1.7. Для маргариновой промышленности применяется сборный жир только белого цвета, а костный жир высшего сорта - только с температурой плавления от 25 до 44°C.

1.8. При совместном применении двух антиокислителей общее количество их в жире не должно превышать установленной нормы.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

2.1. Пищевые животные топленые жиры принимают партиями.

Правила приемки - по [ГОСТ 8285-91](#).

Методы испытаний - по [ГОСТ 8285-91](#), [ГОСТ 11254-85](#), [ГОСТ 26931-86](#), разд. 2, [ГОСТ 26932-86](#), [ГОСТ 26929-94](#), разд.3; определение хлорорганических пестицидов - по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Прозрачность в единицах шкалы фотоэлектроколориметра и массовую долю антиокислителей изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

2.2. Прозрачность пищевых животных топленых жиров в единицах шкалы фотоэлектроколориметра и массовую долю антиокислителей определяют только при возникновении разногласий.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Пищевые животные топленые жиры упаковывают в деревянные заливные бочки вместимостью 25, 50, 100 и 120 дм³ по [ГОСТ 8777-80](#); в фанерно-штампованные бочки по ТУ 10.10.739-88, N 1 и 2 типа 1 или в картонные навивные барабаны по [ГОСТ 17065-94](#); в дощатые ящики по нормативно-техническому документу, фанерные ящики по [ГОСТ 10131-93](#), ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13513-86](#) и ящики из картона по [ГОСТ 13515-91](#) вместимостью не более 25 кг.

Пищевые животные топленые жиры для экспорта упаковывают в деревянные заливные бочки по [ГОСТ 8777-80](#) вместимостью 50, 100 и 120 дм³ массой нетто* в бочках вместимостью 50 дм³ - (40±0,5) кг, 100 дм³ - (80±0,5) кг, 120 дм³ - (98±0,5) кг.

* Срок введения с 01.01.89.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

3.2. Перед заполнением жира в бочки, ящики, картонные навивные барабаны в них должны быть вложены мешки-вкладыши из полимерных пленочных материалов или они должны быть выложены с внутренней стороны пергаментом по [ГОСТ 1341-97](#) или полимерными материалами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения СССР.

3.3. Пищевые животные топленые жиры, предназначенные для реализации в потребительской таре, упаковывают в пергамент, алюминиевую кашированную фольгу по [ГОСТ 745-79](#) пачками массой нетто 200 и 250 г, в стаканчики из поливинилхлоридной пленки с вкладышами из полимерной пленки, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР, массой нетто 300, 350 и 400 г, в металлические банки по [ГОСТ 5981-88](#): N 12 - массой нетто 450 г, N 14* - массой нетто 2500 г и N 15* - массой нетто 7000 г, в стеклянные банки по [ГОСТ 5717-91](#) типа 1-82-500 - массой нетто 400 и 450 г, а для Центросоюза - в банку типа 1-82-650 - массой нетто 600 г.

* Не допускается для реализации в торговой сети.

Допускаются отклонения массы нетто при фасовании (200±3), (250±3), (300±3), (350±3,5), (400±4), (450±4,5), (2500±5), (7000±5) г.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

3.4. Пачки, стаканчики с жиром упаковывают в картонные ящики по [ГОСТ 13515-91](#), а стеклянные и металлические банки с жиром - в дощатые ящики по [ГОСТ 13358-84](#) или ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13516-86](#).

По торцам ящики должны быть обтянуты стальной упаковочной лентой по [ГОСТ 3560-73](#), шириной 10-15 мм. Допускается оклеивание швов картонных ящиков, образованных продольными клапанами, клеевой лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251-87](#), шириной 50-100 мм.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.5. По согласованию с потребителем допускается использование возвратной металлической тары вместимостью не более 50 кг, а также специальных металлических контейнеров, автомобильных, железнодорожных цистерн и цистерн на автоприцепах. Возвратная металлическая тара должна быть изготовлена из коррозионно-стойкого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения СССР.

3.6. Транспортная маркировка - по [ГОСТ 14192-96](#) с указанием дополнительных данных:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

вида и сорта жира;

массы брутто и нетто;

даты выработки;

номера партии и порядкового номера места (бочки, ящика);

обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.7. На потребительской таре (пачке, стаканчике или стеклянной банке) должны быть указаны:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак; или подчиненность предприятия-изготовителя и его товарный знак или регистрационный номер;

вид и сорт жира;

масса нетто;

дата выработки;

обозначение настоящего стандарта.

Маркировка металлических банок - по [ГОСТ 13534-89](#).

Потребительская тара и ее маркировка должны быть красочно оформлены.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

3.8. Пищевые животные топленые жиры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, а в пакетированном виде - по правилам перевозки грузов, утвержденным соответствующими ведомствами.

3.9. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пищевых животных топленых жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по [ГОСТ 15846-79](#).

(Измененная редакция, Изм. N 2).

3.10. Пищевые животные топленые жиры хранят с соблюдением режимов и сроков хранения, установленных табл.2.

Таблица 2

| Наименование жира | Срок хранения с момента выработки, мес, при температуре, °С | | | |
|---|---|-----------|-----------------------|--------------------|
| | Не выше 25 | От 0 до 6 | От минус 5 до минус 8 | От минус 12 и ниже |
| Говяжий, бараний, свиной в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах | - | 1 | 6 | 12 |
| Костный, конский в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах | - | 1 | 6 | 6 |
| Сборный в бочках и картонных навивных барабанах | - | - | 4 | - |
| Говяжий, бараний, свиной: | | | | |
| в металлических банках | 12 | 18 | 24 | 24 |
| в стеклянных банках | - | 18 | - | - |
| в другой потребительской таре (в пачках, стаканчиках) | - | - | 2 | 2 |
| Пищевые животные топленые жиры с антиокислителями: | | | | |
| в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах | 12 | 12 | 24 | 24 |
| в потребительской таре (в пачках, стаканчиках) | - | - | 3 | 6 |

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.11. Допускается хранение пищевых животных топленых жиров в накопительных емкостях с соблюдением режимов, указанных в табл.3.

Таблица 3

| Наименование жира | Температура, °С | Срок хранения, сут, не более |
|--|-----------------------|------------------------------|
| Говяжий, бараний | 50-60 | 4 |
| Свиной, костный, конский | 50-60 | 2 |
| Говяжий, бараний | 20-25 | 60 |
| Свиной, костный, конский | 20-25 | 20 |
| Говяжий, бараний, свиной, костный, конский | От минус 5 до минус 8 | 180 |

3.12. В зависимости от качества пищевых животных топленых жиров, хранящихся в холодильнике, сроки хранения, указанные в табл.2, могут быть продлены отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарной службой предприятия.

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание

М.: ИПК Издательство стандартов, 2003