



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ЖИР ЖИВОТНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ГОСТ 1045—73

Издание официальное

10 коп.

КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ ССР
Москва

ЖИР ЖИВОТНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ

Технические условия

Animal fat for industrial use.
Specifications

ГОСТ

1045—73

ОКП 92 1982 1100

Срок действия с 01.07.74

до 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на жир, полученный из любых видов животного и пищевого сырья, предназначенный для технических целей.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от качества и производственного назначения технический животный жир подразделяют на жир первого, второго, третьего сортов и специальный.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Технический животный жир вырабатывается в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям технический животный жир должен соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1973

© Издательство стандартов, 1992

Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта ССР

Наименование показателей	Характеристика и норма жира для			
	первого сорта ОКП 92 1982 1130	второго сорта ОКП 92 1982 1140	третьего сорта ОКП 92 1982 1150	специального
Цвет при температуре 15-20 °С	От матово-белого до желтого с различным оттенком	От матово-белого до светло-коричневого	От матово-белого до темно-коричневого	
Запах		Специфический	Специфический, не допускается запах бензина	
Массовая доля влаги, %, не более	0,50	0,50	1,50	0,50
Кислотное число, мг КОН, не более	10,00	25,00	Не нормируется	15,00
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	0,75	1,00	1,25	Не нормируется
Массовая доля веществ, не растворимых в эфире, %, не более	0,50	1,00	2,00	Не нормируется
Температура застывания жирных кислот, °С, не ниже	38,0	35,0	32,0	Не нормируется
Температура застывания жира, °С, не выше		Не нормируется		14,00
Расслоение, %, не менее		Не нормируется		1,00
Иодное число, г йода на 100 г жира, не менее		Не нормируется		65,0

• Примечания:

1. Специальный жир вырабатывают из мездрового жира, получаемого при мездрении свиных шкур на кожсырьевых заводах.

2. Жир третьего сорта, предназначенный для легкой промышленности, изготавливают с кислотным числом не более 50 мг КОН.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Технический животный жир поставляют партиями.

2.2. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 8285-74.

2.3. Массовая доля неомыляемых веществ в жире и температуру застывания (титр) жирных кислот изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. (Исключен, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Правила отбора проб и методы испытаний — по ГОСТ 8285-74.

Определение температуры застывания жира — по ГОСТ 20287-74, йодного числа — по ГОСТ 4593-75.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Метод определения расслоения

3.2.1. Аппаратура

цилиндр мерный наливной 2-100 по ГОСТ 1770-74.

3.2.2. Проведение испытания

Объединенную пробу жира растапливают и наливают 100 см³ в мерный цилиндр точно до метки, выдерживают 24 ч при температуре (20±5)°С и замеряют объем верхней прозрачной части жира в см³.

3.2.1; 3.2.2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2.3. Обработка результатов

Расслоение жира в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1}{m} \cdot 100,$$

где m_1 — количество прозрачного жира, см³;

m — количество жира, взятого для анализа, см³.

3.2-3.2.3. (требования дополнительно, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Технический животный жир упаковывают в деревянные бочки по ГОСТ 8777-80 вместимостью не более 200 л и м³, в стальные бочки по ГОСТ 6247-79 или в чистые без постороннего запаха железнодорожные цистерны и автоцистерны для пищевых продуктов по ГОСТ 9218-86. Деревянные бочки перед наливом в них жира должны быть вымыты с внутренней стороны полизилен-целлофаном в виде мешка или покрыты защитным слоем жидкого стекла или подвергнуты общей поправке и промывке.

При повторном использовании вся тара должна быть очищена и продезинфицирована.

4.2. Тару заполняют расплавленным или охлажденным до ма-зеобразной консистенции жиром по всей емкости, а полизилен-целлофановые мешки прочно закрывают специальным зажимом.

4.3. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192-77 с нанесением дополнительно следующих данных:

а) наименования и сорта жира;

б) даты выработки;

в) обозначения настоящего стандарта.

4.4. Технический животный жир транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.

При перевозке технического жира в таре в открытых автомашинах его покрывают брезентом.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. М. Горбатов, канд. техн. наук; М. Н. Патрашев, С. Б. Либерман, М. Л. Файвишевский, канд. техн. наук; Т. И. Каврудова.

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.06.73 № 1613

3. Периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 1045-41

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 1770-74	3.2.1
ГОСТ 4593-75	3.1
ГОСТ 6247-79	4.1
ГОСТ 8285-74	2.2, 3.1
ГОСТ 8777-80	4.1
ГОСТ 9218-86	4.1
ГОСТ 14192-77	4.3
ГОСТ 20287-74	3.1

6. Срок действия продлен до 01.01.94 Постановлением Госстандарта СССР от 24.06.88 № 2293

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ (август 1991 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в феврале 1984 г., июне 1988 г. (ИУС 5-84, 10-88)

Редактор А. И. Ломана

Технический редактор Л. Я. Магрофанина

Корректор А. И. Зубин

Сдано в наб. 01.11.91 Пода в печ. 21.12.91 Усл. п. л. 0.375 Усл. кр. от 0.375 Уч.-изд. л. 0.25
Тираж 3000 Цена 19 к.