ГОСТ 25292—82

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 665.2:006.354 Группа Н12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

ГОСТ 25292—82

МКС 67.200.10
ОКП 92 1511; 92 1512; 92 1513; 92 1514

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28 мая 1982 г. № 2196 дата введения установлена

01.01.83

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Вводная часть. **(Исключена, Изм. № 1).**

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. № 1).

1.4. Пищевые животные топленые жиры, предназначенные для длительного хранения, допускается обрабатывать бутилокситолуолом, бутилоксианизолом 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.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (февраль 2003 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в феврале 1984 г., октябре 1986 г. (ИУС 5—84, 1—87).

© Издательство стандартов, 1982
© ИПК Издательство стандартов, 2003

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 °С	От бледно-желтого до желтого. Допускается зеленоватый оттенок		От белого до бледно-желтого		Белый. Допускается бледно-голубой оттенок	Белый. Допускается желтоватый или серовато-желтый оттенок	Желто-оранжевый	Желто-оранжевый. Допускается серовато-желтый оттенок	От белого до желтого	От белого до желтого. Допускается серовато-желтый оттенок	От белого до темно-желтого. Допускается серовато-желтый 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	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 °С	Плотная или твердая		Плотная или 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. № 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 °С.

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. № 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 дм^3 по ГОСТ 8777—80; в фанерно-штампованные бочки по ТУ 10.10.739—88, № 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 дм^3 массой нетто* в бочках вместимостью 50 дм^3 — (40±0,5) кг, 100 дм^3 — (80±0,5) кг, 120 дм^3 — (98±0,5) кг.

(Измененная редакция, Изм. № 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 каширированную 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: № 12 — массой нетто 450 г, № 14** — массой нетто 2500 г и № 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.

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. № 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.

---

* Срок введения с 01.01.89.

** Не допускается для реализации в торговой сети.

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. № 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 коррозийно-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. № 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. № 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. № 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. № 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.

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 24.03.2003 Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,63.
Тираж 130 экз. С 10169. Зак. 301.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru