ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ЖИР ЖИВОТНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 1045—73

Издание официальное

10 коп.

КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 665.2:006.354 Группа Н12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

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 непищевого 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 СССР

Наименование показателя	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
Йодное 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, изготовляют 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. (Введены дополнительно, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Технический животный жир упаковывают в деревянные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 200 дм³, 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 выложены с внутренней стороны полиэтиленцеллофаном 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 мазеобразной консистенции жиром по всей емкости, а полиэтиленцеллофановые 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. Каврусова.**

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. Н. Ломина*
Технический редактор *Л. Я. Митрофанова*
Корректор *А. И. Зюбан*

Сдано в наб. 01.11.91 Подп. в печ. 23.12.91 Усл. п. л. 0,375 Усл. кр.-отт. 0,375 Уч.-изд. л. 0,25. Тир. 3000 Цена 15 к.

«Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 2170

gost.e-ecolog.ru