МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИР ЖИВОТНЫЙ КОРМОВОЙ

Технические условия

ГОСТ 17483—72

Fodder animal fat. Specifications

ОКП 92 1959 1600

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15 января 1972 г. № 223 дата введения установлена

01.07.73

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

Настоящий стандарт распространяется на животный кормовой жир, полученный из непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от качества животный жир подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.2. Животный кормовой жир должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции, с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Для предотвращения окислительных процессов жира его обрабатывают антиокислителем.

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

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	1-й сорт	2-й сорт
Цвет при температуре 15—20 °С	От желтоватого до светло-коричневого	От светло-коричневого до коричневого
Запах	Специфический, но не гнилостный	
Массовая доля влаги, %, не более	0,5	0,5
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0	1,5
Массовая доля веществ, нерастворимых в эфире, %, не более	0,5	1,0
Кислотное число, мг КОН, не более	10	20
Перекисное число, % йода, не более	0,03	0,1
Температура плавления жира, °С, не выше	42	—
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается	

Примечание. Массовую долю неомыляемых веществ и температуру плавления жира определяют только по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1981 г., ноябре 1984 г. (ИУС 8—81, 2—85).

gost.e-ecolog.ru

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки и объем выборок животного кормового жира — по ГОСТ 8285—91.
Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Для проверки качества жира должны применяться правила отбора проб и методы испытаний по ГОСТ 8285—91 и ГОСТ 11254—85.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Животный кормовой жир упаковывают в прочные, чистые, сухие деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 200 $дм^3$, изготовленные из древесины любой породы, или в стальные бочки по ГОСТ 6247—79. В деревянные бочки перед наливом жира должны быть вложены полиэтилен-целлофановые мешки-вкладыши; в случае их отсутствия используют бочки, обработанные с внутренней стороны слоем жидкого стекла по ГОСТ 13078—81 или подвергнутые общей пропарке или промывке. При повторном использовании тара должна быть очищена и продезинфицирована.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. По договоренности между поставщиками и потребителями допускается слив и перевозка жира железнодорожными и автомобильными цистернами.

4.3. Жир наливают в тару в расплавленном состоянии с заполнением всей емкости тары, а полиэтилен-целлофановые мешки при этом прочно закрывают специальным замком.

4.4. Транспортную маркировку производят по ГОСТ 14192—96 с указанием дополнительных данных:

а) наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения;
б) подчиненности;
в) наименования и сорта жира;
г) массы нетто и брутто;
д) номера партии и порядкового номера места;
е) даты выработки;
ж) обозначения настоящего стандарта;
з) вида антиокислителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Животный кормовой жир транспортируют в соответствии с инструкциями и правилами, действующими на данном виде транспорта.

4.6. Упаковка, маркировка, транспортирование животного кормового жира, отправляемого в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846—79.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.7. Хранение жира осуществляется в закрытом, сухом помещении при температуре не выше 20 °С. Срок хранения — 6 мес с момента изготовления.

gost.e-ecolog.ru