ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ

(пищевые)

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 2 руб. 40 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

С. С. С. Р.	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ НКПП 453
Народный комиссариат пищевой промышленности	**ЖИРЫ** **ОЛЕО-ОЙЛЬ** (говяжий) **и ШИП-ОЙЛЬ** (бараний)	**Мясная промышленность**

Настоящий стандарт распространяется на жиры олео-ойль и шип-ойль, вырабатываемые из говяжьего и бараньего жиров, полученных при переработке жиросырья сухим и мокрым методом и употребляемые в пищу.

I. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

Сырьем для производства олео-ойль (говяжьего) и шип-ойль (бараньего) являются олео-сток и шип-сток.

Примечание. Допускается использование для производства олео-ойль и шип-ойль олео-стока и шип-стока, полученных на производстве с температурой плавления 48—49°С.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

а) По происхождению: олео-ойль (говяжий) и шип-ойль (бараний).

б) По сортам: олео-ойль и шип-ойль вырабатываются одного сорта.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Олео-ойль (говяжий) и шип-ойль (бараний) должны удовлетворять следующим требованиям:

а) По физико-химическим показателям:

Наименование составных частей	Показатели
1. Влаги не более[1]	0,2%
2. Содержание веществ, не растворимых в эфире, не более	0,25%

[1] Под влагой надо понимать общее содержание летучих веществ, в том числе и воды.

Внесен Главмясом	Утвержден 15/X 1938 г.	Срок введения 1/XI 1938 г.

Продолжение

Наименование составных частей	Показатели
3. Температура плавления не выше	32° С
4. Кислотное число не более	1,6
5. Иодное число [1]	45—60
6. Коэфициент омыления [1]	193—198
7. Содержание солей олова [2]	Не более 200 *мг* на 1 *кг* продукции
8. Содержание солей свинца [2]	Не допускается

б) По органолептическим показателям:

Показатели	Олео-ойль	Шип-ойль
1. Цвет при 15° С	От бледножелтого до желтого	От белого до бледножелтого
2. Вкус и запах	Запах и вкус должны соответствовать запаху и вкусу данного продукта и не должны иметь прогорклого, неприятного или какого-либо постороннего запаха и привкуса. При вкусовой пробе олео-ойль и шип-ойль должны быстро таять во рту	
3. Консистенция при 15° С—20°С	Слегка мазеобразная	Жидкая или слегка мазеобразная
4. Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачен	Прозрачен

IV. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Олео-ойль и шип-ойль упаковываются в бочки емкостью не более 200 *кг*, в расфасованном виде — в жестяную или стеклянную тару, а также в деревянные ящики брусками, обернутыми в пергамент или подпергамент. В ящик упаковывается жира 20 *кг*.

[1] Иодное число и коэфициент омыления являются определениями необязательными.

[2] Определение производится в жирах, упакованных в жестяную тару.

Бочки и ящики для олео-ойль и шип-ойль должны быть деревянные, крепкие, плотные, вполне способные выдержать перегрузки в пути, изготовленные из любого дерева кроме хвойных пород. Бочки внутри должны быть силикатированы.

Олео-ойль и шип-ойль должны быть налиты в бочки в расплавленном состоянии и должны заполнять всю емкость бочек. Набивка бочек жиром в кусках не допускается. В ящики упаковка жира производится только в охлажденном виде.

При упаковке олео-продуктов в жестяную тару последняя должна быть изготовлена из белой жести, содержащей не более 0,04% свинца.

Вместимость жестяных и стеклянных банок может быть 0,1; 0,2; 0,5 и 1 *кг*.

На каждый вид тары должен быть нанесен несмываемой краской отчетливый трафарет или наклеена из бумаги специальная этикетка, содержащая следующие данные:

1. Наименование мясокомбината, Главка, Наркомата.
2. Дата выработки.
3. Наименование продукта.
4. Вес брутто.
5. Вес нетто.
6. Порядковый номер места.
7. Номер партии.
8. Номер ОСТа.
9. Фабричный знак Главмяса.
10. Номер упаковщика (или фамилия).
11. Дата расфасовки и цена (при упаковке в мелкую тару).

Условия хранения

Олео-ойль и шип-ойль могут храниться в помещении с влажностью не более 85% при температуре не выше плюс 5° С сроком до одного месяца.

V. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Наружный осмотр тары

Наружный осмотр тары производится перед взятием пробы для определения химических и органолептических показателей.

б) Отборка образцов

При отборке образцов для органолептического и химического исследования вскрывается следующее количество бочек (ящиков) в партии по выбору приемщика:

Число бочек или ящиков в партии	Вскрываются для отбора образцов	
	обычная норма	сокращенная норма
1	1 бочка (ящик)	1 бочка (ящик)
2—5	2 бочки (ящика)	2 бочки (ящика)
6—10	3 » »	2 » »
11—20	4 » »	3 » »
21—30	6 бочек (ящиков)	4 » »
31—40	7 » »	5 бочек (ящиков)
41—60	10 » »	6 » »
61—80	12 » »	8 » »
81—100	15 » »	10 » »
101—200	15%	12%
Свыше 200	12%	10%

Из каждой партии жира, расфасованного в мелкую тару, отбирается от 100 шт. расфасовки одна штука.

Из каждой вскрытой бочки чистым, сухим металлическим щупом, проходящим через всю толщу жира, берут пробы в двух направлениях: наискось или по горизонтали и по вертикали (или по днищу и втулке). Во вскрытых ящиках открывают обертку брусков (без прикосновения к жиру руками), отбирают пробу маленьким чистым, сухим, обязательно никелированным щупом, проходящим через весь ящик.

Общий вес отобранных проб со всей партии должен быть примерно 900 *г*.

в) Отобранные образцы собирают в чистый, сухой стеклянный сосуд и помещают в горячую воду до полного расплавления жира.

Расплавленный жир тщательно перемешивают и из полученной однородной смеси отбирают три пробы весом примерно по 300 *г*.

Пробы наливают в сухие, чистые стеклянные банки с притертыми или хорошо пригнанными корковыми пробками.

г) Банки с пробками опечатываются печатями или пломбами принимающей и сдающей организацией.

д) На банки с пробами наклеивают этикетки или к банкам подвешивают дощечки или картонные карточки с обозначением: наименования предприятия, наименования продукта, размера партии, номеров документов (накладных,

фактур), общего веса партии (нетто), даты отбора пробы, номер ОСТа и даты выработки.

е) Одна проба передается принимающей организации, а остальные две остаются у сдающей организации, причем одна из них хранится в течение двух месяцев на случай экспертного анализа. Место отбора проб и выбор лаборатории для анализа устанавливаются соглашением сторон.

ж) Метод исследования — см. ОСТ 2332.

Замена

ОСТ 2332 заменен ОСТ НКММП 5.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ НКММП 5 Методы испытаний жиров топленых (пищевых и технических) 1
ГОСТ 1288—41 Жиры животные топленые пищевые 9
ОСТ НКПП 453 Жиры олео-ойль (говяжий) и шип-ойль (бараний) . . . 17
ГОСТ 976—41 Маргарин и жиры кухонные. Методы испытаний 22
ГОСТ 240—41 Маргарин 29
ГОСТ 465—41 Жиры кухонные 39

Л52208 Стандартгиз Подп. к печ. 9/IX 1947 г. 3 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1484

gost.e-ecolog.ru