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

Издание официальное

С. С. С. Р. — Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 465—41
	ЖИРЫ КУХОННЫЕ	Взамен ОСТ НКПП 8482/244
		Пищевая промышленность Н61

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на жиры пищевые, представляющие собой рафинированные гидрогенизированные жиры с примесью или без примеси животных жиров и жидкого растительного масла.

2. Жиры кухонные предназначаются для приготовления различных видов пищи.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

3. В зависимости от применяемого сырья жиры кухонные делятся на растительные и комбинированные.

а) Растительные жиры кухонные — гидрожир и сало растительное — не содержат в своем составе жиров животных.

Гидрожир — саломас пищевой, имеющий температуру плавления 28—37°С.

Сало растительное — смесь саломаса пищевого с маслом растительным рафинированным.

б) Комбинированные жиры кухонные — животный, особый, свиной и маргагуселин — содержат в своем составе, наряду с жирами растительными, до 20% жиров животных.

Комбинированный жир животный (комбижир) — смесь саломаса пищевого, масла растительного рафинированного и сала говяжьего или бараньего; содержание сала в нем должно быть не менее 15%.

Комбинированный жир особый — смесь саломаса пищевого, масла растительного рафинированного и сала говяжьего и бараньего высшего сорта; содержание сала в нем должно быть не менее 15%.

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/III 1941 г.	Срок введения 1/VI 1941 г.

Комбинированный жир свиной — смесь саломаса пищевого, масла растительного рафинированного и сала свиного; содержание сала в нем должно быть не менее 15 %.

Маргагуселин — смесь саломаса пищевого, масла растительного рафинированного и 20% сала свиного. В качестве ароматизатора в маргагуселин добавляется масляная вытяжка из лука.

Примечание. При производстве жиров кухонных сало животное второго сорта употребляется только после рафинации.

4. По качественным показателям жиры кухонные относятся к одному из следующих сортов:

высший,
первый,
второй.

III. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления жиров кухонных применяются:

а) жиры животные — пищевые сорта (ОСТ НКММП 27 «Жир топленый пищевой», ОСТ НКПП 453 «Жиры олео-эйль (говяжий) и шип-эйль (бараний)» и ВТУ НКПП 70 «Жир костный пищевой»);

б) масла растительные в натуральном и гидрогенизированном виде;

в) жиры морских животных и рыб — пищевые сорта, в гидрогенизированном виде.

Масла растительные и саломасы — «Саломас нерафинированный для маргариновой промышленности» (ОСТ НКПП 522) и саломас из рапсового масла — должны быть предварительно подвергнуты рафинации включая дезодорацию.

6. В жиры кухонные допускается вводить:

а) краску, отвечающую требованиям ОСТ НКММП 1 «Краска для подкрашивания коровьего масла и маргарина»;

б) эмульгатор — лецитин или эмульгатор ВНИИЖа, разрешенный Наркомздравом СССР;

в) для витаминизации — каротин;

г) для ароматизации — масляную вытяжку из лука или ароматизатор ВНИИЖа, разрешенный Наркомздравом СССР.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Органолептические показатели:

Показатели	Жиры кухонные		
	Растительные		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Вкус и запах	Вкус чистого дезодорированного жира без посторонних привкусов и запахов	Вкус чистого дезодорированного жира. Допускаются: слабая салистость, оленистость и нечистый вкус (от неполной дезодорации)	Допускаются выраженные салистый и олеистый вкусы (от неполной дезодорации)
б) Цвет	От чисто-белого до светложелтого, равномерный во всей массе	От белого до светложелтого. Допускается слабо-сероватый оттенок	От белого до светложелтого. Допускается серый оттенок
в) Консистенция при 15°С	Однородная, плотная или пластичная		То же; допускается крошливость

Показатели	Жиры кухонные		
	Комбинированные		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Вкус и запах	Нормальный вкус и запах для жира данной рецептуры, без посторонних привкусов и запахов	Нормальный вкус и запах для жира данной рецептуры, без посторонних привкусов и запахов. Допускаются: слабая олеистость и нечистый вкус (от неполной дезодорации)	Нормальный вкус и запах для жира данной рецептуры, без посторонних привкусов и запахов. Допускаются: выраженная олеистость, слабо поджаристый и сырой привкусы (от неполной дезодорации)
б) Цвет	От белого до светложелтого, равномерный во всей массе	От белого до желтого, равномерный во всей массе. Допускается сероватый оттенок	От белого до желтого. Допускается серый оттенок
в) Консистенция при 15°С	Однородная, плотная или мазеобразная		

Примечания.

1. Равномерная пестрота цвета при охлаждении жиров комбинированных на холодильных барабанах не может служить основанием для понижения сортности жиров кухонных. Пестрота должна полностью исчезать при расплавлении образца при 50—60° С и последующем быстром охлаждении стакана с жиром в воде; после этого образец должен полностью соответствовать требованиям, предъявляемым данным ГОСТом к цвету.

2. Ароматизированные жиры кухонные должны иметь запах отдушки.

8. **Физико-химические показатели:**

Наименование показателей	Жиры кухонные					
	Растительные			Комбинированные		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Жир в %%, не менее	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0
б) Влага в %%, не более	0,3	0,5	0,5	0,3	0,5	0,5
в) Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный					Допускается мутноватость
г) Кислотное число в *мг* КОН, не более	0,50	1,00	2,00	1,00	1,50	2,00
д) Температура плавления в° С	28—36	28—36	28—37	28—39	28—39	28—41
е) Содержание никеля	Следы					

V. Упаковка маркировка и паспортизация

9. Упаковка жиров кухонных должна производиться:

а) В чистые строганые внутри, плотно сколоченные тесовые или фанерные ящики вместимостью от 15 до 25 *кг*. Вес нетто жиров кухонных должен быть одинаковым во всех ящиках партии.

б) В чистые строганые, плотные и прочные бочки из клепки или фанеры с железными или деревянными обручами вместимостью от 25 до 150 *кг*.

Жиры кухонные, предназначаемые для промышленной переработки и общественного питания, допускается упаковывать в бочки вместимостью до 200 *кг*; в отдельных случаях, по дого-

воренности с потребителем, допускается налив в специальные автоцистерны.

в) В литую бумажную тару — бочки и ящики вместимостью 25 и 50 *кг*.

г) В мелкую расфасовку для розничной сети с оберткой брусков в пергамент, картон или целлофан, с последующей укладкой в ящики, имеющие вместимость, указанную в п. 9а.

При мелкой расфасовке (до 500 *г*) допускается отклонение в весе нетто до ±2%.

10. Допускается применение чистой возвратной тары из-под пищевых жиров, подвергнутой санитарной обработке.

11. Ящики и бочки для упаковки жиров кухонных должны изготовляться из здоровой сухой древесины следующих древесных пород: дуба, бука, ели, кедра, пихты, осины, липы, березы и ольхи.

Планки для фанерных ящиков могут быть изготовлены из любой древесины.

12. Ящики перед упаковкой нерасфасованных жиров кухонных должны быть выложены пергаментом (ОСТ НКЛес 254), подпергаментом (ОСТ НКЛес 266), пергамином или пиком.

Допускается покрытие бочек защитным слоем из казеина, жидкого стекла и других материалов, разрешенных Наркомздравом СССР.

Примечания:

1. При наливе жиров кухонных выкладка тары пергаментом, подпергаментом, пергамином или пиком, а также покрытие бочек защитным слоем — не обязательны.
2. Налив жиров кухонных в бочки из ольхи воспрещается.

13. На дне бочки или торце ящика посредством трафарета обозначается:

а) наименование наркомата и главного управления,
б) наименование завода-изготовителя,
в) название и сорт жира кухонного,
г) вес нетто и брутто,
д) дата выработки и номер места
е) «ГОСТ 465—41».

На дне бочки или в верхнем правом углу ящика проставляется номер тары по прейскуранту и номер упаковщика.

14. На этикетке при мелкой расфасовке должно быть обозначено:

а) наименование наркомата и главного управления.

б) наименование завода-изготовителя,
в) название и сорт жира кухонного,
г) «ГОСТ 465—41»,
д) вес нетто,
е) дата выработки,
ж) цена.

15. Жиры кухонные, отгружаемые заводом, сопровождаются выпиской из сертификата, составляемого Государственной инспекцией по качеству или, при ее отсутствии, выпиской из экспертного листа отдела техно-химического контроля завода-изготовителя.

16. В выписке из сертификата или экспертного листа указывается:

а) наименование завода-изготовителя,
б) название и сорт жира кухонного,
в) «ГОСТ 465—41»,
г) качественные показатели — вкус, запах, цвет, консистенция, влага, кислотное число и температура плавления,
д) дата выработки,
е) срок действия сертификата или экспертного листа.

VI. ПРАВИЛА КОНТРОЛЯ И ПРИЕМКИ

17. Качество жиров кухонных устанавливается на каждую партию продукта на заводе-изготовителе Государственной инспекцией по качеству, а в ее отсутствие — отделом технохимического контроля завода-изготовителя.

18. Партией жиров кухонных считается продукт, выработанный по одной рецептуре в течение одной смены.

19. Состояние тары и соответствие ее требованиям, указанным в разделе V, определяется наружным осмотром всей партии жиров кухонных.

20. Органолептические и физико-химические показатели качества жиров кухонных устанавливаются по пробам, отбираемым из контрольных мест от каждой партии.

21. При упаковке жиров кухонных в ящики или бочки отбирают одно контрольное место на каждые 5 *т* продукта, но не менее шести мест от всей партии.

22. Пробу отбирают сухим чистым никелированным щупом.

При упаковке в бочки щуп погружают на расстояние 6—8 *см* от края бочки, направляя его наискось к противоположной стороне бочки.

При упаковке в ящики щуп погружают на расстояние 4—6 *см* от торцевой стороны ящика наискось от поверхности жира.

Взятая на щуп проба исследуется по всей длине столбика с целью органолептической оценки. Для анализа отбирают среднюю пробу из образцов, отобранных при органолептической оценке, общим весом не менее 200 *г*. Остальной жир кухонный, вынутый щупом, возвращают на свое место, а поверхность заделывают и закрывают пергаментом.

23. От расфасованных жиров кухонных отбирают три контрольных бруска от каждых 1000 брусков, но не менее четырех от всей партии.

24. Органолептическая оценка жиров кухонных производится по каждому контрольному месту отдельно (для расфасованного—по каждому контрольному бруску).

При обнаружении в партии разных сортов жиров кухонных ее рассортировывают и пробы отбирают от каждого сорта отдельно.

25. На основании данных анализа средней пробы жиров кухонных составляют сертификат или экспертный лист (последний—в случае отсутствия инспектора Государственной инспекции по качеству).

26. Перед выпуском жиров кухонных с холодильника или базы приемщику предъявляют сертификат (экспертный лист) или фактуру-спецификацию со ссылкой на сертификат (экспертный лист).

В случае сомнения в качестве жира или при наличии просроченного сертификата получатель имеет право вышеуказанным порядком с участием представителя Государственной инспекции по качеству или Госэкспертизы, или Саннадзора отобрать пробы для проверки качества жиров кухонных.

27. Срок действия сертификата (экспертного листа) при хранении жиров кухонных при температуре в °С:

ниже 0°	90 дней
от 0° до +4°	60—50 »
от +4° до +10°	45—30 »
от + 10° до + 24°	30—20 »

VII. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

28. Жиры кухонные должны храниться в специальных складских помещениях или холодильниках при умеренной влажности воздуха.

29. Транспортирование жиров кухонных должно производиться в вагонах-ледниках при температуре не выше + 4° С.

В зимнее время года, при наружной температуре воздуха в

месте отправления и прибытия не выше 0°С, с согласия железнодорожной администрации допускается отгрузка жиров кухонных на расстояние не более 1 000 *км* в крытых красных вагонах, отвечающих санитарным требованиям.

VIII. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

30. Испытание жиров кухонных производится по ГОСТу «Методы испытаний маргарина и жиров кухонных».

Замена

ОСТ НКММП 27 и ВТУ НКПП 70 заменены ГОСТ 1288—41.
ОСТ НКЛес 254 заменен ГОСТ 1341—41.
ОСТ НКЛес 266 заменен ГОСТ 1760—46.

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