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

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ПИЩЕВЫЕ	ГОСТ 1288—41 Взамен ОСТ НКММП 27 и ВТУ-НКПП 70 Пищевая промышленность Н11

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на говяжьи, бараньи, свиные и костные жиры, предназначенные для пищевых целей, получаемые вытапливанием из жировой ткани и костей животных.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от исходного сырья жиры животные топленые пищевые подразделяют:

а) по видам—на говяжий, бараний, свиной и костный;

б) по сортам—говяжий—высший, первый и второй;
бараний—высший, первый и второй;
свиной—экстра, высший, первый и второй;
костный—высший, первый и второй

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3. Выработку пищевых топленых жиров производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

4. По органолептическим и физико-химическим показателям топленые пищевые жиры должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Виды и сорта жиров		
	Говяжий		
	высший	первый	второй
Цвет при температуре 15—20°С	Светложелтый или желтый	Светложелтый или желтый, допускается бледнозеленоватый оттенок	Желтый различной интенсивности, допускается слегка сероватый или бледнозеленоватый оттенок
Запах и вкус	Нормальный, чистый, без по-	Тот же, что и для высшего сор-	Тот же, что и для первого сор-

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 31/X 1941 г.	Срок введения 15/XII 1941 г.

Продолжение

Показатели	Виды и сорта жиров		
	Говяжий		
	высший	первый	второй
	стороннего привкуса и запаха	та, допускается легкий поджаристый	та, допускается поджаристый, а также легкий запах свежей шквары
Консистенция при температуре 15—20°С	Твердая		
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный		Допускается мутноватость
Содержание влаги в %%, не более	0,2	0,3	0,5
Кислотное число, не более	1,25	2,25	3,5

Показатели	Виды и сорта жиров		
	баранний		
	высший	первый	второй
Цвет при температуре 15—20°С	Белый или бледножелтоватый	Белый или желтоватый, допускается бледнозеленоватый оттенок	Белый или желтоватый, допускается слегка сероватый или бледнозеленоватый оттенок
Запах и вкус	Нормальный, чистый, без постороннего привкуса и запаха	Тот же, что и для высшего сорта, допускается легкий поджаристый	Тот же, что и для первого сорта, допускается поджаристый, а также легкий запах свежей шквары
Консистенция при температуре 15—20°С	Твердая		
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный		Допускается мутноватость
Содержание влаги в %%, не более	0,2	0,3	0,5
Кислотное число, не более	1,25	2,25	3,5

Продолжение

Показатели	Виды и сорта жиров свиной			
	экстра	высший	первый	второй
Цвет при температуре 15—20°С	Белый		Белый, допускается с желтоватым оттенком	Белый с желтоватым и сероватым оттенком
Запах и вкус	Нормальный, чистый, без постороннего привкуса и запаха	Тот же, что и для сорта экстра	Тот же, что и для высшего сорта, допускается легкий поджаристый	Тот же, что и для первого сорта, допускается поджаристый, а также легкий запах свежей шквары
Консистенция при температуре 15—20°С	Мазеобразная или плотная			
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный			Допускается мутноватость
Содержание влаги в %%, не более	0,25	0,2	0,3	0,5
Кислотное число, не более	1,0	1,25	2,25	3,5

Показатели	Виды и сорта жиров костный		
	высший	первый	второй
Цвет при температуре 15—20°С	Светложелтый или желтый		
Запах и вкус	Нормальный, чистый, без постороннего привкуса и запаха	Тот же, что и для высшего сорта, допускается легкий поджаристый	Тот же, что и для первого сорта, допускается поджаристый

Продолжение

Показатели	Виды и сорта жиров		
	костный		
	высший	первый	второй
Консистенция при температуре 15—20°С	Жидкая, мазеобразная или плотная		
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный		Допускается мутноватость
Содержание влаги в %%, не более	0,2	0,3	0,5
Кислотное число, не более	1,25	2,25	3,5

Примечания:

1. Жиросырье из шлямовочной машины и желудочно-кишечное с выраженным специфическим запахом допускаются для вытапливания жиров только II сорта.

2. При вытапливании говяжьих жиров I и II сортов допускается добавление к говяжьему жиру-сырцу не более 10% бараньего жира-сырца.

3. При вытапливании свиных жиров I и II сортов допускается добавление к мягкому жиру-сырцу не более 10% свиных костей.

5. Оценку качества жиров для установления их сортности производит Государственная мясная инспекция по качеству.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества для установления сортности производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

IV. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

6. Говяжьи, бараньи и свиные жиры упаковывают:

а) в деревянные бочки емкостью не более 200 *кг*;

б) в дощатые или фанерные ящики емкостью от 10 до 40 *кг*;

в) в жиронепроницаемую тару—картонную и литую бумажную—емкостью 100, 200, 500 *г*; жестяную и стеклянную—не более 10 *кг*;

г) в пергамент или другой вид жиронепроницаемой бумаги расфасованными брусками весом 100, 200, 500 *г*.

7. Костные жиры упаковывают в деревянные бочки емкостью не более 200 *кг* или жиронепроницаемую тару емкостью 100, 200, 500 *г*.

8. Бочки и ящики должны быть из здоровой сухой древесины, внутри строганными, плотными, прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха. Качество обработки, сборка и крепление бочки должны соответствовать ОСТ НКЛес 6124/19.

Сосновые бочки перед наливом в них жира должны быть обязательно покрыты с внутренней стороны защитным слоем жидкого стекла или других материалов, разрешенных Наркомздравом СССР, или подвергнуты обжигу, пропарке и промывке.

9. Картонная тара должна быть парафинирована или выложена внутри пергаментом.

10. Жестяная тара изготовляется из белой жести, содержащей не более 0,04% свинца.

11. Налив жиров в тару производят в расплавленном или в охлажденном до мазеобразной консистенции состоянии, с заполнением всей емкости тары.

12. Жиры упаковывают в ящики брусками весом 10, 20, 25 и 40 *кг*; каждый брусок должен быть обвернут в жиронепроницаемую бумагу.

13. Каждую бочку или ящик при помощи трафарета четко маркируют несмывающейся непахнущей краской с указанием следующих данных:

а) наименование наркомата, главка, предприятия;
б) наименование вида и сорта жира;
в) вес брутто и нетто;
г) дата выработки;
д) порядковый номер места (бочки, ящика);
е) «ГОСТ 1288—41».

14. На каждой единице мелкой упаковки должен быть штамп или этикетка с указанием следующих данных:

а) наименование наркомата, главка, предприятия;
б) фабричный знак предприятия или главка;
в) наименование вида и сорта жира;
г) вес нетто;
д) цена;
е) дата выработки;
ж) номер упаковщика;
з) «ГОСТ 1288—41».

V. ПАСПОРТИЗАЦИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

15. При отгрузке жиров железнодорожным или водным транспортом каждая отгружаемая партия сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству и данными анализов лаборатории. В случае отсутствия инспекторского пункта отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия взамен сертификата выдается удостоверение о качестве.

16. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя;

б) наименование получателя;

в) номер транспортного документа;

г) вид и сорт жира, количество и номера мест, вес нетто (по каждому виду и сорту отдельно);

д) дату выработки (указывают самую раннюю дату в отгружаемой партии);

е) номера анализов.

17. Перевозку жиров железнодорожным и водным транспортом производят при температуре не выше 4°С.

18. Хранение жиров в холодильниках производят при температуре не выше минус 8° С.

19. Сроки хранения жиров устанавливает Государственная мясная инспекция по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта—отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия, в зависимости от качественного состояния жиров и условий хранения.

VI. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

20. Партией жира считается количество мест и вес нетто одного вида и сорта жира, оформленные одним сертификатом или удостоверением о качестве или отпускаемые одной потребляющей организации.

21. Приемку жира в транзитных базах, складах и холодильниках производят на основании сопроводительных документов (сертификата или удостоверения о качестве и данных лабораторного анализа) путем наружного осмотра состояния всех мест и вскрытия выборочным порядком мест упаковки для органолептического и лабораторного исследования жира.

При приемке вагонных партий по выбору приемщика отбирают и вскрывают для органолептического и лабораторного исследования 10% всего количества мест партии.

При приемке мелких партий (менее одного вагона) количество подлежащих вскрытию мест определяется приемщиком, но не менее трех мест упаковки.

Из каждой партии жира, расфасованного в мелкую тару, по выбору приемщика отбирают не менее одной единицы фасовки от каждых ста единиц.

22. В случае обнаружения порчи или несоответствия качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, производят вскрытие всех мест.

23. Пробу для анализа берут из каждой вскрытой бочки со стороны днищ чистым никелированным сухим щупом, проходящим через всю толщу жира.

Во вскрытых ящиках развертывают обертку брусков (без прикосновения к жиру руками) и отбирают пробу маленьким чистым никелированным сухим щупом, проходящим через толщу бруска жира.

Общий вес отобранной пробы от всей партии должен быть не более 600 *г*.

24. Отобранную пробу помещают в чистую, сухую стеклянную банку, которую ставят в горячую воду до полного расплавления жира.

Расплавленный жир тщательно перемешивают, делят на две приблизительно равные по весу части и каждую часть помещают в чистую, сухую стеклянную банку с притертой стеклянной или хорошо пригнанной корковой пробкой.

Обе банки опечатывают и оклеивают этикеткой, на которой указывают:

а) наименование предприятия-отправителя;

б) номер сертификата или удостоверения о качестве;

в) вид и сорт жира;

г) вес нетто данной партии;

д) дату выработки;

е) дату отбора пробы и фамилии лиц, отбиравших пробу.

Одну банку с пробой направляют в лабораторию для анализа, другую хранят в течение месяца на случай экспертного анализа.

Выбор лаборатории для производства экспертного анализа и место хранения пробы устанавливают соглашением сторон.

25. Лабораторное исследование жира производят по ОСТ НКММП 5.

Изменение

Раздел III «Технические условия»

Пункт 4. Таблица — изменен показатель кислотного числа для всех видов жиров II сорта:

«не более 3,5» на «не более 5,5».

(Пост. ВКС при СНК СССР № В-3929 30/IV—43 г.)

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