
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)**

**EURO-ASIAN CONCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
*(проект, RU, первая
редакция)*

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
201

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В. М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № ____ от _____)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 ВЗАМЕН ГОСТ 25292-82

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения

2 Нормативные ссылки

3 Технические требования.....

4 Правила приемки.....

5 Методы контроля.....

6 Транспортирование и хранение

Приложение А (справочное) Информационные сведения о
пищевой ценности 100 г пищевого топленого жира.....

Библиография.....

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Food-grade rendered animal fats

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые топленые животные жиры, предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 745–2014 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 5717.1–2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8285–91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

ГОСТ 11254–85 Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534–2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16147–88 Кость. Технические условия

ГОСТ 17065–94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб.

Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671–2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Пищевые топленые животные жиры должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и должны быть изготовлены по технологической инструкции разработчика стандарта с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям пищевые топленые животные жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для жиров										
	говяжьего		бараньего		свиного		конского		костного		сборного
	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	
Цвет при температуре 15-20°C	От бледно-желтого до желтого Допускается зеленоватый оттенок		От белого до бледно-желтого		Белый. Допускается бледно-голубой оттенок	Белый. Допускается желтоватый или сероватый оттенок	Желто-оранжевый	Желто-оранжевый. Допускается сероватый оттенок	От белого до желтого	От белого до желтого Допускается сероватый оттенок	От белого до темно-желтого. Допускается сероватый оттенок
Запах и вкус	Характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья										Характерные для животного жира. Допускается запах и вкус поджаристый, бульона, шквары
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный										Допускается мутноватость
Прозрачность в единицах шкалы фотоэлектроколориметра, не более	40,0					45,0					-
Консистенция при 15-20°C	Плотная или твердая		Плотная или твердая. Для курдючного жира мазеобразная		Мазеобразная, зернистая или плотная		Мазеобразная или плотная		Жидкая, мазеобразная или плотная		Жидкая, мазеобразная или плотная
Массовая доля влаги, %, не более	0,20	0,30	0,20	0,30	0,25	0,30	0,25	0,30	0,25	0,30	0,50
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,1	2,2	1,2	2,2	1,1	2,2	1,2	2,2	1,2	2,2	3,5
Массовая доля антиокислителей, %, не более	0,02										

3.2.2 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, нитрозаминов и диоксинов в пищевых топленых животных жирах не должно превышать норм, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.2.3 Пищевые животные топленые жиры, предназначенные для длительного хранения, допускается обрабатывать бутилокситолуолом (E321), бутилоксианизолом (E320) или другими антиокислителями, соответствующими требованиям [3], также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

3.2.4 При совместном применении двух антиокислителей общее количество их в жире не должно превышать нормы, указанной в таблице 1.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Для изготовления пищевых топленых животных жиров применяют:

- жир-сырец убойных животных;
- кость пищевую по ГОСТ 16147;
- антиокислители.

3.3.2 Для изготовления сборного пищевого топленого животного жира допускается использовать жир, полученный при варке мясного сырья, субпродуктов, а также при производстве продуктов из свинины, говядины и баранины.

3.3.3 Используемое при производстве пищевых топленых животных жиров сырье животного происхождения получают в цехах убоя скота и разделки туш, субпродуктовом, кишечном цехах мясокомбинатов, на консервных и мясоперерабатывающих заводах, хладобойнях.

3.3.4 Используемое при производстве пищевых топленых животных жиров сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1] и [2], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;

3.3.5 Не допускается применение: говяжьего жира-сырца, не благополучного по спонгиозной энцефалопатии (BSE); мездрового жира со шкур хряков, жира-сырца изменившегося цвета, снятого с консервированных кишок-сырца и дважды замороженного.

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркировка потребительской упаковки – по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- вида пищевого топленого животного жира и его сорта (кроме сборного);
- обозначения настоящего стандарта.

3.4.2 Маркировка металлических и стеклянных банок, стаканчиков из полимерных и комбинированных материалов - по ГОСТ 13534.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по [1], [4], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

3.4.4 Маркировка пищевых животных топленых жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846.

3.5 Упаковка

3.5.1 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и должны обеспечивать сохранность и качество пищевых животных топленых жиров при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

3.5.2 Пищевые животные топленые жиры изготавливают фасованными и нефасованными.

3.5.3 В качестве упаковки нефасованных пищевых животных топленых жиров используют:

- бочки заливные – по ГОСТ 8777;
- барабаны картонные навивные – по ГОСТ 17065;
- ящики фанерные – по ГОСТ 10131;
- ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513;
- ящики из картона – по ГОСТ 13515.

3.5.4 Перед заполнением жира в бочки, ящики и барабаны в них должны быть вложены мешки-вкладыши из полимерных пленочных материалов по ГОСТ 19360 или они должны быть выложены с внутренней стороны пергаментом по ГОСТ 1341, или полимерными материалами, удовлетворяющими требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

3.5.5 Пищевые животные топленые жиры, предназначенные для реализации в потребительской упаковке, упаковывают в:

- пергамент – по ГОСТ 1341 пачками;
- алюминиевую фольгу – по ГОСТ 745 пачками;
- стаканчики из полимерных и комбинированных материалов, удовлетворяющих требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические банки - по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки - по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2.

3.5.6 Пачки и стаканчики с жиром упаковывают в картонные ящики по ГОСТ 13515, а стеклянные и металлические банки с жиром - в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

3.5.7 Пищевые животные топленые жиры в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

3.5.8 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают пищевые животные топленые жиры одного вида, одной даты изготовления и одного вида потребительской упаковки.

3.5.9 Масса нетто жиров в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

3.5.10 Упаковка пищевых животных топленых жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4 Правила приемки

4.1 Приемку пищевых животных топленых жиров осуществляют по количеству и качеству в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и в соответствии с настоящим стандартом.

4.2 Пищевые животные топленые жиры принимают партиями. Партией считают определенное количество жира одного вида, одинаково упакованного, произведенного (изготовленного) одним изготовителем в определенный

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость жира.

4.3 Показатели массовой доли влаги, величины кислотного числа, микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

4.4 Прозрачность в единицах шкалы фотоэлектроколориметра и массовую долю антиокислителей изготовитель определяет только при возникновении разногласий, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

4.5 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

4.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

4.7 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия пищевых животных топленых жиров приемке не подлежит.

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям – по ГОСТ 8285.

5.2 Отбор проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

5.3 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

5.4 Подготовка проб для определения следовых элементов – по ГОСТ 31671.

5.5 Определение кислотного числа – по ГОСТ 8285.

5.6 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 9793.

5.7 Определение массовой доли антиокислителей (Е320, Е321) – по ГОСТ 11254.

5.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;

- железа – по ГОСТ 26928;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

- меди – по ГОСТ 26931;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

5.9 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) – по ГОСТ 32161.

5.10 Определение микроколичеств пестицидов – по ГОСТ 32308.

5.11 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903.

5.12 Определение органолептических характеристик (вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность) – по ГОСТ 8285.

5.13 Определение полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензофуранов, нитрозаминов, антиокислителей (кроме Е 320 и Е 321) – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Пищевые животные топленые жиры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

6.2 Пищевые животные топленые жиры хранят с соблюдением режимов и сроков хранения, установленных таблице 2.

Таблица 2

Вид жира	Срок хранения с момента выработки, мес, при температуре, °С			
	Не выше 25	От 0 до 6	От минус 5 до минус 8	От минус 12 и ниже
Говяжий, бараний, свиной в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	12
Костный, конский в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	6
Сборный в бочках и картонных навивных барабанах	-	-	4	-

Окончание таблицы 2

Наименование жира	Срок хранения с момента выработки, мес, при температуре, °С			
	Не выше 25	От 0 до 6	От минус 5 до минус 8	От минус 12 и ниже
Говяжий, бараний, свиной:				
в металлических банках	12	18	24	24
в стеклянных банках	-	18	-	-
в другой потребительской упаковке (в пачках, стаканчиках)	-	-	2	2
Пищевые животные топленые жиры с антиокислителями:				
в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах	12	12	24	24
в потребительской упаковке (в пачках, стаканчиках)	-	-	3	6

6.3 Допускается хранение пищевых животных топленых жиров в накопительных емкостях с соблюдением режимов, указанных в таблице 3.

Таблица 3

Вид жира	Температура, °С	Срок хранения, сут, не более
Говяжий бараний	50-60	4
Свиной, костный, конский	50-60	2
Говяжий, бараний	20-25	60
Свиной, костный, конский	20-25	20
Говяжий, бараний, свиной, костный, конский	От минус 5 до минус 8	180

6.4 В зависимости от качества пищевых животных топленых жиров, хранящихся в холодильнике, сроки хранения, указанные в таблице 2, могут быть продлены отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарной службой предприятия.

Приложение А
(справочное)

**Информационные сведения о пищевой ценности 100 г пищевого
топленого жира**

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г пищевого топленого жира приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование продукта	Значение показателей	
	Жир, г, не менее	Калорийность ¹⁾ , кДж/ккал, не менее
Жир топленый говяжий, бараний, свиной, конский, костный высшего сорта	99,8	3760,6/898,2
Жир топленый говяжий, бараний, свиной, конский, костный первого сорта	99,7	3756,8/897,3
Жир топленый сборный	99,5	3749,3/895,5
¹⁾ Определяют расчетным путем.		

Библиография

- [1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

ГОСТ (проект, *RU*, первая редакция)

УДК 665.2:006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: пищевой топленый животный жир

Разработчики стандарта:
ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»

Директор

Лисицын А. Б.

Заместитель директора

Семенова А. А.

Главный научный
сотрудник, руководитель
направления «Технология
консервированных и
экструдированных
продуктов питания»

Крылова В. Б.

Ведущий научный
сотрудник

Густова Т. В.

Руководитель отдела
«Технического
регулирования и систем
управления качеством»

Юрчак З.А.

Старший научный
сотрудник

Лисина Т.Н.