



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

# ЖИР ЖИВОТНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 1045—73

Издание официальное

КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ СССР  
Москва

**ЖИР ЖИВОТНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ**

Технические условия  
Animal fat for industrial use.  
Specifications

**ГОСТ**  
**1045—73**

ОК11 92 1982 1100

Срок действия с 01.07.74  
до 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на жир, полученный из любых видов животного непищевого сырья, предназначенный для технических целей.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. В зависимости от качества и производственного назначения технический животный жир подразделяют на жир первого, второго, третьего сортов и специальный.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Технический животный жир вырабатывается в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

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

---

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1973

© Издательство стандартов, 1992

Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

Наименование показателя	Характеристика и норма жира для			
	первого сорта ОКП 92 1982 1130	второго сорта ОКП 92 1982 1140	третьего сорта ОКП 92 1982 1150	специального
Цвет при температуре 15—20 °С	От матово-белого до желтого с различным оттенком	От матово-белого до светло-коричневого	От матово-белого до темно-коричневого	
Запах	Специфический		Специфический, не допускается запах бензина	
Массовая доля влаги, %, не более	0,50	0,50	1,50	0,50
Кислотное число, мг КОН, не более	10,00	25,00	Не нормируется	15,00
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	0,75	1,00	1,25	Не нормируется
Массовая доля веществ, не растворимых в эфире, %, не более	0,50	1,00	2,00	Не нормируется
Температура застывания жирных кислот, °С, не ниже	38,0	35,0	32,0	Не нормируется
Температура застывания жира, °С, не выше		Не нормируется		14,00
Расслоение, %, не менее		Не нормируется		1,00
Иодное число, г йода на 100 г жира, не менее		Не нормируется		65,0

- **Примечания:**

1. Специальный жир вырабатывают из медрового жира, получаемого при медрении свиных шкур на кожсырьевых заводах.

2. Жир третьего сорта, предназначенный для легкой промышленности, изготавливают с кислотным числом не более 50 мг КОН.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Технический животный жир поставляют партиями.

2.2. Определенные партии, объем выборки — по ГОСТ 8285—74.

2.3. Массовая доля неомыляемых веществ в жире и температуру застывания (титр) жирных кислот изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. (Исключен, Изм. № 1).

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ

3.1. Правила отбора проб и методы испытаний — по ГОСТ 8285—74.

Определение температуры застывания жира — по ГОСТ 20287—74, йодного числа — по ГОСТ 4593—75.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Метод определения расслоения

3.2.1. Аппаратура

цилиндр мерный наливной 2—100 по ГОСТ 1770—74.

3.2.2. Проведение испытания

Объединенную пробу жира растапливают и наливают 100 см<sup>3</sup> в мерный цилиндр точно до метки, выдерживают 24 ч при температуре (20±5)°С и измеряют объем верхней прозрачной части жира в см<sup>3</sup>.

3.2.1; 3.2.2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2.3. Обработка результатов

Расслоение жира в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1}{m} \cdot 100,$$

где  $m_1$  — количество прозрачного жира, см<sup>3</sup>;

$m$  — количество жира, взятого для анализа, см<sup>3</sup>.

3.2—3.2.3. (Введены дополнительно, Изм. № 1).

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Технический животный жир упаковывают в деревянные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 200 дм<sup>3</sup>, в стальные бочки по ГОСТ 6247—79 или в чистые без постороннего запаха железнодорожные цистерны и автоцистерны для пищевых продуктов по ГОСТ 9218—86. Деревянные бочки перед наливом в них жира должны быть выложены с внутренней стороны полиэтилен-целлофаном в виде мешка или покрыты защитным слоем жидкого стекла или подвергнуты общей поправке и промывке.

При повторном использовании вся тара должна быть очищена и продезинфицирована.

4.2. Тару заполняют расплавленным или охлажденным до маэобразной консистенции жиром по всей емкости, а полиэтилен-целлофановые мешки прочно закрывают специальным зажимом.

4.3. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением дополнительно следующих данных:

- а) наименования и сорта жира;
- б) даты выработки;
- в) обозначения настоящего стандарта.

4.4. Технический животный жир транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.

При перевозке технического жира в таре в открытых автомашинах его покрывают брезентом.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством мясной и молочной промышленности СССР

### РАЗРАБОТЧИКИ

**В. М. Горбатов**, канд. техн. наук; **М. Н. Патрашев**, **С. Б. Либерман**, **М. Л. Файвишевский**, канд. техн. наук; **Т. И. Каврусова**.

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.06.73 № 1613

**3. Периодичность проверки** — 5 лет

**4. ВЗАМЕН** ГОСТ 1045—41

**5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 1770—74	3.2.1
ГОСТ 4593—75	3.1
ГОСТ 6247—79	4.1
ГОСТ 8285—74	2.2, 3.1
ГОСТ 8777—80	4.1
ГОСТ 9218—86	4.1
ГОСТ 14192—77	4.3
ГОСТ 20287—74	3.1

**6. Срок действия продлен до 01.01.94** Постановлением Госстандарта СССР от 24.06.88 № 2293

**7. ПЕРЕИЗДАНИЕ** (август 1991 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в феврале 1984 г., июне 1988 г. (ИУС 5—84, 10—88)

Редактор *А. И. Ломина*  
Технический редактор *Л. Н. Митрофанова*  
Корректор *А. Н. Зюбак*

Сдано в наб. 01.11.91 Подл. в печ. 29.12.91 Усл. п. л. 0,375. Усл. кр. отт. 0,375 Уч.-изд. л. 0,21.  
Тир. 3000 Цена 10 к.