

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

ЖИР ЖИВОТНЫЙ КОРМОВОЙ

Технические условия

Fodder animal fat. Specifications

ГОСТ
17483—72

ОКП 92 1959 1600

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15 января 1972 г. № 223 дата введения установлена

01.07.73

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на животный кормовой жир, полученный из непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от качества животный жир подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.2. Животный кормовой жир должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции, с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Для предотвращения окислительных процессов жира его обрабатывают антиокислителем.

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

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	1-й сорт	2-й сорт
Цвет при температуре 15—20 °С	От желтоватого до светло-коричневого	От светло-коричневого до коричневого
Запах	Специфический, но не гнилостный	
Массовая доля влаги, %, не более	0,5	0,5
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,0	1,5
Массовая доля веществ, нерастворимых в эфире, %, не более	0,5	1,0
Кислотное число, мг КОН, не более	10	20
Перекисное число, % йода, не более	0,03	0,1
Температура плавления жира, °С, не выше	42	—
Массовая доля посторонних примесей		Не допускается

П р и м е ч а н и е. Массовую долю неомыляемых веществ и температуру плавления жира определяют только по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1981 г., ноябре 1984 г.
(ИУС 8—81, 2—85).