

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ГОСТ 8285—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕННЫЕ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2005

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.06.91 № 1042
3. ВЗАМЕН ГОСТ 8285—74
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 61—75	2.4.2.1
ГОСТ 1770—74	2.4.1.1, 2.4.2.1
ГОСТ 4166—76	2.6.1
ГОСТ 4204—77	2.7.1
ГОСТ 4232—74	2.4.2.1
ГОСТ 4328—77	2.4.1.1, 2.4.3.1
ГОСТ 4919.1—77	2.4.3.1, 2.7.1, 2.9.1
ГОСТ 5962—67	2.4.3.1, 2.7.1, 2.9.1
ГОСТ 6709—72	2.4.1.1, 2.4.2.1, 2.8.1, 2.9.1
ГОСТ 9147—80	2.4.1.1, 2.7.1
ГОСТ 10163—76	2.4.2.1
ГОСТ 18300—87	2.4.3.1, 2.7.1, 2.9.1
ГОСТ 22300—76	2.4.3.1, 2.7.1, 2.9.1
ГОСТ 24104—88	2.3.1, 2.4.1.1, 2.4.2.1, 2.4.3.1, 2.6.1, 2.7.1, 2.9.1
ГОСТ 24363—80	2.4.1.1, 2.4.3.1, 2.7.1, 2.9.1
ГОСТ 25336—82	2.2.5.1, 2.3.1, 2.4.1.1, 2.4.2.1, 2.4.3.1, 2.6.1, 2.7.1, 2.8.1, 2.9.1
ГОСТ 27068—86	2.4.2.1
ГОСТ 28498—90	2.2.5.1, 2.7.1, 2.8.1
ГОСТ 29227—91	2.4.2.1
ГОСТ 29251—91	2.4.1.1, 2.4.2.1, 2.4.3.1
ТУ 6—02—1244—83	2.9.1
ТУ 6—09—1887—77	2.4.3.1
ТУ 6—09—5360—87	2.4.3.1, 2.9.1
ТУ 6—09—6171—84	2.7.1
ТУ 7506804—97—90	2.6.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)
6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2005 г.

Редактор *Л.В. Коретникова*
 Технический редактор *Н.С. Гришанова*
 Корректор *В.Е. Нестерова*
 Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 29.09.2005. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
 Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 50 экз. Зак. 743. С 1960.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
 Набрано в ИПК Издательство стандартов на ПЭВМ
 Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

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****Правила приемки и методы испытания**

Rendered animal fats.
Acceptance rules and test methods

ГОСТ
8285—91

МКС 67.200.10
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на топленые животные жиры (пищевые, кормовые и технические) и устанавливает правила приемки и методы испытания жира.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Топленые животные жиры принимают партиями. Под партией понимают любое количество жира одного вида и сорта в одинаковой упаковке, оформленное одним документом о качестве. При транспортировании жира в цистернах каждую цистерну принимают за партию.

1.2. Каждую упаковочную единицу подвергают проверке на соответствие требованиям по упаковке, маркировке.

1.3. Для проверки качества жира из разных мест партии отбирают 10 % объема партии, но не менее пяти упаковочных единиц (бочек, ящиков, навивных барабанов).

1.4. От партии жира, фасованного в потребительскую упаковку, отбирают по одной упаковочной единице от каждых 100.

1.5. Отбор пробы жира из приемника (отстойника) осуществляют перед сливом его в цистерну. Масса пробы должна быть не менее 600 г.

1.6. При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии, или на удвоенном объеме проб (для цистерн).

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**2.1. Отбор проб**

2.1.1. Перед вскрытием тары с продукцией крышки, на которые нанесена маркировка, очищают от загрязнений, промывают или протирают.

2.1.2. Отбор точечных проб проводят из разных слоев каждой упаковочной единицы чистым сухим пробоотборником, щупом, ножом, шпателем.

2.1.3. Устройства (пробоотборники, щупы и др.), используемые для отбора проб, должны быть изготовлены из нержавеющей стали, алюминия или полимерных материалов, разрешенных Минздравом СССР для применения в пищевой промышленности.

Не допускается применять неисправные, загрязненные и со следами ржавчины устройства.

Рекомендуемые размеры и формы устройств для отбора точечных проб приведены в приложении.

2.1.4. При отборе проб жира из транспортной тары (бочки, ящики, навивные барабаны) предварительно открывают замок на мешке-вкладыше. Отбор проб проводят на глубине не менее 50 см от поверхности.

С. 2 ГОСТ 8285—91

2.1.5. От партии жира в брикетах, стаканчиках, банках и другой потребительской упаковке точечные пробы отбирают в количестве до 50 г после вскрытия или снятия упаковки.

2.1.6. Точечные пробы, помещенные в чистую сухую банку, составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна быть не менее 600 г.

2.1.7. Объединенную пробу направляют в лабораторию, где жир расплавляют до мацеобразной консистенции, помещая банку в горячую воду, и тщательно перемешивают.

2.1.8. При направлении объединенной пробы в лабораторию, расположенную вне предприятия, ее помещают в стеклянную или металлическую, выложенную пергаментом банку, плотно закрывают притертой или корковой пробкой или закатывают металлической крышкой, опечатывают, наклеивают этикетку с указанием вида жира, номера партии или пробы и сопровождают актом отбора проб с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности;

вида и сорта жира;

номера партии;

даты выработки;

даты отбора проб;

обозначения стандарта;

фамилии и должности лиц, отбиривших пробы.

2.2. Определение вкуса, запаха, консистенции, цвета и прозрачности

2.2.1. Подготовка пробы для органолептической оценки

Органолептическую оценку осуществляют не позднее 24 ч с момента отбора пробы. До начала испытания пробу хранят в холодильнике при температуре 0—4 °С.

2.2.2. Запах, вкус, консистенцию и цвет определяют органолептически при температуре жира 15—20 °С.

2.2.3. Консистенцию определяют в объединенной пробе путем надавливания шпателем на жир.

При испытании устанавливают консистенцию жира: твердая, мацеобразная, жидкая.

2.2.4. Цвет жира определяют в отраженном дневном рассеянном свете. Жир помещают на пластинку молочного стекла таким образом, чтобы толщина слоя была 5 мм, после чего определяют цвет.

При испытании устанавливают цвет и оттенок испытуемого жира, например желтый, светло-желтый, светло-желтый с зеленоватым оттенком и т. д.

2.2.5. Определение прозрачности

2.2.5.1. Аппаратура

Пробирки из бесцветного стекла с внутренним диаметром 13—17 мм, высотой 150 мм по ГОСТ 25336.

Баня водяная.

Термометр стеклянный технический с диапазоном измерения 0—100 °С с допускаемой погрешностью измерения $\pm 0,1$ °С по ГОСТ 28498.

2.2.5.2. Проведение испытания

Для определения прозрачности в пробирку помещают жир с таким расчетом, чтобы заполнить расплавленным жиром не менее половины пробирки. Пробирки с жиром помещают в водяную баню для расплавления жира. Расплавленный жир, имеющий температуру 60—70 °С, рассматривают в дневном рассеянном проходящем свете.

При наличии в жире пузырьков воздуха пробирке дают постоять при вышеуказанной температуре в течение 2—3 мин, после чего определяют прозрачность.

2.3. Определение содержания влаги и летучих веществ

Содержание влаги и летучих веществ в топленых жирах определяют высушиванием навески жира.

2.3.1. Аппаратура

Весы лабораторные общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104*.

Стаканчики для взвешивания стеклянные по ГОСТ 25336.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).