

ГЛАВА XIV

14. ЖИРОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Определение

Жироперерабатывающее предприятие

Определение 14.1 Под жироперерабатывающим предприятием следует понимать любое предприятие, или часть промышленного предприятия, которое производит жиры и/или пищевые масла животного происхождения.

Строительные и санитарно-гигиенические требования к жироперерабатывающим предприятиям

14.2 Предприятия или части предприятий, предназначенные для проведения жироперерабатывающей деятельности, должны быть расположены отдельно от остального производства, на котором производятся не пищевые продукты, или продукция из отходов этих продуктов.

Требования

14.2.1 Жироперерабатывающие предприятия должны соответствовать всем требованиям, предъявляемым настоящим Регламентом к фабрикам по производству колбасных изделий и консервов, связанным с характером их производства.

Отделы

14.2.2 Жироперерабатывающие предприятия должны включать следующие отделы:

- 1) Отдел ветеринарной экспертизы.
- 2) Помещение для приема.
- 3) Хранение и сортировка сырья.
- 4) Переработка и упаковка.
- 5) Мойка и склад пустой упаковки.
- 6) Склад и отгрузка переработанной продукции.
- 7) Склад отходов и конфискованной продукции.

В том случае, если в связи с характером производства, какой-то из указанных отделов не обязателен, он не будет указываться в требованиях, если НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) выдаст соответствующее разрешение.

Холодильные камеры

14.2.3 Кроме отделов, указанных в предыдущем пункте, жироперерабатывающие предприятия должны содержать холодильные камеры, если они не перерабатывают каждый день поступающее на предприятие сырье. Это сырье должно храниться при температуре не выше четырех (4) градусов Цельсия. Емкость камер должна соответствовать количеству продуктов, которые подлежат хранению.

Цистерны

14.2.4 Отдел для приема, хранения и сортировки сырья должен иметь

цистерны из непроницаемого, гладкого, легко моющегося материала, не поддающегося воздействию жирных кислот и средств для санитарной обработки.

Наличие питьевой воды

14. 2. 5 Жироперерабатывающие предприятия должны иметь в наличии питьевую воду в соотношении тридцать (30) литров на килограмм готовой продукции. Такое соотношение является базовым и должно уточняться НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) в каждом конкретном случае, в зависимости от условий работы.

Помещение для переработки

14. 2. 6 Помещение для переработки должно иметь природную или механическую вентиляцию, которая будет препятствовать накоплению испарений и их конденсации на потолках и стенах.

Склады. Температура

14. 2. 7 Отдел, предназначенный для хранения и отгрузки, кроме соответствия общим требованиям настоящего Регламента, должен иметь температуру не выше двадцати пяти (25) градусов Цельсия.

Запрет на переработку жира крупного рогатого скота

14. 2. 8 На жироперерабатывающих предприятиях запрещено перерабатывать жир крупного рогатого скота, который признан не возобновляемым ветеринарной экспертизой.

Копия планов

14. 2. 9 Предприятие должно предоставить Отделу ветеринарной экспертизы копию плана размещения трубопровода, клапанов, соединений и любых прочих деталей, которые потребуются в связи с заводом по переработке.

Цвета труб

14. 2. 10 Трубы, по которым перемещается жир должны быть окрашены в цвета, указанные в Разделе III, таким образом, чтобы различать трубы, по которым проходит свиной жир от тех, по которым проходит жир крупного рогатого скота.

Изменения труб

14. 2. 11 Для внесения любых изменений, связанных с трубами, о которых говорится в предыдущем пункте, необходимо предварительно получить разрешение Отдела ветеринарной экспертизы.

Инвентарь

14.2.12 Все рабочие инструменты, используемые на жироперерабатывающих предприятиях должны соответствовать требованиям и условиям настоящего Регламента, при этом запрещается использование материалов, содержащих медь или цинк.

Гигиена пола и стен

14. 2. 13 Необходимо поддерживать чистоту пола и стен. Каждый день после завершения работ необходимо провести полную уборку всех отделов и элементов, использованных для переработки жиров.

Определение продуктов, перерабатываемых на жироперерабатывающих предприятиях

Липиды, определение

14. 3 Липиды - это группа веществ разного химического состава, которые обладают общим качеством - образовывать жирные кислоты в результате гидролиза, за исключением свободных стероидов, которые не растворяются в воде, а растворяются в органических растворителях, таких как: эфир, хлороформ, бензол, петролейный эфир, спирт, горячий спирт.

Глицериды, определение

14. 3. 1 Глицериды - это эфиры из жирных кислот с глицерином.

Сало, определение	14. 3. 2 Следует понимать, что сало - это глицерид, который остается твердым при температуре двадцать (20) градусов Цельсия.
Масло, определение	14. 3. 3 Следует понимать, что масло - это глицерид, который остается жидким при двадцати (20) градусах Цельсия.
Натуральное или необработанное сало	14. 3. 4 Натуральное или необработанное сало - это жировая ткань животных, полученная после их убоя.
Съедобные животные жиры	14. 3. 5 Съедобные животные жиры, далее жиры, - это животные жиры, разрешенные и подходящие для потребления человеком. Они определяются в соответствии с видом, от которого получены.
Фракционированный жир	14. 3. 6 Фракционированный жир - это такой жир, от которого, физическим или химическим способом были отделены его жирные компоненты. Их смесь в равных пропорциях способна восстановить первоначальный жир.
Очищенный жир	14. 3. 7 Очищенный жир - это тот жир, который прошел процесс по удалению воды, загрязнений и инородных элементов путем седиментации, фильтрации и/или центрифугирования.
Рафинированный жир	14. 3. 8 Рафинированный жир - это очищенный жир, который прошел процесс, предназначенный для получения продукта высшего качества для использования в пищевой промышленности. Такие процессы включают в себя: нейтрализацию, отбеливание и дезодорацию.
Восстановленные жиры	14. 3. 9 Следует понимать, что восстановленные жиры – это жиры, полученные в результате полной рафинации (нейтрализации, отбеливания и дезодорации): а) Жиров крупного рогатого скота, полученных из переработанных жиров, кислотность которых повысилась до трех (3) процентов максимум. б) Жиров крупного рогатого скота, полученных из жиров, которые в связи со своей прогорклостью перестали быть годными к употреблению человеком. в) Жиров крупного рогатого скота, полученных из сала, произведенного на разделочных предприятиях, бойнях, солильнях, или похожих предприятиях, которые подчиняются Отделу ветеринарной экспертизы, имеющих кислотность до трех (3) процентов на момент начала процесса восстановления и хранящихся в идеальных санитарно-гигиенических условиях.
Восстановление	14.3.10 Из списка подлежащих восстановлению жиров крупного рогатого скота исключены жиры «В», о которых идет речь в Разделе XXV.
Говяжий и овечий лярд	14.3.11 Говяжий и овечий лярд, соответственно, - это продукт, полученный от топления сырого сала, не поддававшегося отделению от него стеарина или маргарина. Салотопление может проводиться общим методом с открытой емкостью с двойным дном и паровой оболочкой при температуре ниже восьмидесяти (80) градусов Цельсия, или путем применения других технологических практик, основанных на использовании разных температур и давлений, благодаря чему можно получить лярд такого же или высшего качества, чем в описанном методе.
Говяжий или овечий жир	14.3.12 Говяжий или овечий жир - это продукт, полученный в результате салотопления с помощью процесса с использованием открытой емкости или любого другого, описанного в предыдущем пункте, который, в связи со своим специфическим запахом

«жира» не может классифицироваться как лярд.

Костный жир или
костный мозг

14.3.13 Костный жир, или, как он более известен в продаже, костный мозг - это жирный продукт, полученный в результате варки костной ткани крупного рогатого скота и прилегающих тканей. Конечный продукт обладает особым вкусом костного мозга.

Копытное масло
крупного рогатого скота, овец и коз

14.3.14 Съедобное копытное масло крупного рогатого скота, овец или коз, соответственно, - это продукт, полученный в результате варки нижней части конечностей, начинающейся с плюсны указанных видов. Максимальная точка затвердения жирных кислот составляет двадцать восемь (28) градусов Цельсия, а максимальная кислотность составляет восемь десятых (0,8) процента, выраженная в олеиновой кислоте.

Олеомаргарин, съедобное
масло (говяжий жир)

14.3.15 Олеомаргарин, известный в продаже как говяжий или овечий жир «олеомаргарин», соответственно, - это продукт, полученный в результате отделения из жиров большей части олеостеарина, который природно содержится в жире, титр которого не должен превышать сорок один (41) градус Цельсия, а его кислотность не должна превышать восемь десятых (0,8) процентов, выраженная в олеиновой кислоте.

Олеостеарин

14.3.6 Олеостеарин - это отходы, полученные в результате производства олеомаргарина. Минимальная точка затвердения его жирных кислот должна составлять сорок семь (47) градусов Цельсия, а его максимальная кислотность составляет восемь десятых (0,8) процента, выраженная в олеиновой кислоте.

Свиной жир или
смалец

14.3.17 Свиной жир (исключительно принимается для экспорта название, являющееся синонимом смальца) - это продукт, полученный в результате обработки свиного сала, которое позже поддается или нет дополнительной обработке путем гомогенизации. Его титр не может превышать сорок один (41) градус Цельсия. Его коэффициент преломления должен составлять сорок пять (45) градусов Цельсия от одного с четырьмя тысячами пятьсот пятьдесят девятью десятичными (1,4559) до одного с четырьмя тысячами шестьсот девятью десятичными (1,4609); отклонение по бутирорефрактометру от сорока девяти (49) до пятидесяти двух (52); йодное число от пятидесяти (50) до семидесяти (70); число омыления от ста девяноста двух (192) до двухсот десяти (210); точка помутнения от тридцати восьми (38) градусов Цельсия до двадцати трех (23) градусов Цельсия.

Масло из свиного
жира съедобное

14.3.18 Съедобное масло из свиного жира - это масло, полученное в результате отделения большей части олеостеарина, натурально содержащегося в свином жире. Его йодное число должно составлять от шестидесяти семи (67) до восьмидесяти трех (83) и точку затвердения от одного (1) градуса по Цельсию выше нуля до пяти (5) градусов Цельсия ниже нуля, с кислотностью, не превышающей восемь десятых (0,8) процента.

Смесь животного жира

14.3.19 Смесь животного жира - это особая смесь жиров, полученных от видов животных, разрешенных к потреблению. В любом случае нужно

указывать происхождение и пропорции ее компонентов.

Смесь животного и растительного жиров

14.3.20 Смесь животного и растительного жиров - это смесь животного жира и растительного масла, которые соответствуют условиям потребления. В любом случае следует указывать происхождение и пропорции элементов, составляющих смесь.

Включение газов

14.3.21 Смеси могут содержать максимум сорок пять частей веса на миллион азота или другого газа, разрешенного НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) и их кислотность не должна превышать восемь десятых (0,8) процента, выраженная в олеиновой кислоте.

Гидрогенизированные жиры или масла

14.3.22 Гидрогенизированный жир или масло - это жир или масло, которые прошли процесс насыщения, с введением водорода в присутствии каталитических агентов.

Жировое вещество, катализатор

14.3.23 Гидрогенизированные жиры или масла должны содержать не меньше девяноста девяти процентов (99) общего жирового вещества и не больше четырех (4) частей на миллион никеля или другого каталитического агента.

Требования к проведению обработки

Топление жира на открытом огне

14. 4 Запрещено проводить топление жира на открытом огне.

Система топления

14.4. 1 В процессе обработки жиров разрешено использовать химические или физические процессы топления, которые разрешены НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) за исключением указанных в предыдущем пункте.

Кислотность, примеси, титр

14. 4. 2 Обрабатываемые жиры должны быть чистыми, не прогорклыми, с кислотностью не превышающей восемь десятых (0,8) процента, выраженной в олеиновой кислоте и с максимальным количеством примесей, обязательных для процесса обработки, в количестве пол (0,5) процента в продукте. Примесями считаются: вода, неомыляемые вещества и нерастворимые примеси в петролейном эфире. Точка затвердения их жирных кислот (титр) не должна превышать сорок шесть (46) градусов Цельсия для говяжьего и овечьего жира. Настоящее требование не касается олеостеарина.

Прогорклость

14. 4. 3 Прогорклость жиров должна определяться методом пероксидного числа.

Пероксидное число

14. 4. 4 Не могут быть предназначены к употреблению жиры, у которых пероксидное число превышает шесть (6), а также не могут экспортироваться жиры, у которых пероксидное число превышает три (3).

Реакция поглощения кислорода

14.4.5 Для жиров, которые подлежат экспорту, кроме необходимых анализов, также должен проводиться метод поглощения кислорода, который они должны выдерживать на протяжении восьми (8) часов.

Добавки

14. 4.6 Во время обработки жиров разрешено использовать добавки, разрешенные настоящим Регламентом или те, которые в будущем будут одобрены НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).

Маргарины

Маргарины, определение	14. 5	(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Маргарином называется любой эмульгированный жир, имеющий вид масла и состоящий из жирных веществ животного и/или растительного происхождения, или из их смеси, который может содержать пастеризованное, цельное или обезжиренное молоко и витамины, масла или гидрогенизированные жиры, молочные продукты и молочные ферменты. Он не может содержать меньше, чем восемьдесят процентов (80%) общих жирных веществ и больше, чем шестнадцать процентов (16%) воды. Он должен оставаться твердым при температуре двадцать градусов Цельсия (20°C). Он не может содержать остатки тканей животных или сторонние тела.
Вещества для маргаринов	14. 5. 1	Вещества, входящие в состав маргаринов, в момент их изготовления должны обладать своими натуральными качествами.
Жировая фаза	14.5.2	Жировая фаза маргаринов должна иметь максимальный титр, составляющий сорок два (42) градуса Цельсия, кроме тех продуктов, которые предназначены для кондитерских изделий, для которых максимальный титр должен составлять сорок пять (45) градусов Цельсия.
Гидрогенизированные продукты	14. 5. 3	Не допускается изготовление маргаринов, жиры для которых состоят исключительно из гидрогенизированных продуктов. Маргарин не может содержать больше, чем десять (10) процентов гидрогенизированных масел.
Эмульгаторы	14. 5. 4	Допускается при изготовлении маргаринов использование моноглицеридов, которые соответствуют требованиям Раздела XVIII настоящего Регламента, в качестве эмульгаторов. В этом случае необходимо отобразить на этикетке факт их использования.
Средства против разбрызгивания	14. 5. 5	Допускается при изготовлении маргаринов использование натуральных пищевых лецитинов или их концентратов, в качестве «средств против разбрызгивания» в пропорции: двести (200) частей на миллион для чистых лецитинов, с обязательным указанием на этикетке.
Прочие добавки качестве	14. 5. 6	При изготовлении маргаринов допускается добавление в защитных веществ не более тысячи двухсот (1200) частей на миллион бензойной кислоты или не более тысячи частей на миллион сорбиновой кислоты и ее солей. Помимо разрешенных антиоксидантов разрешается ароматизация диацетилом в пропорции одна (1) часть на миллион, а также окрашивание бета-каротином или аннато. Содержание молочных жиров не может превышать пять (5) процентов.
Контрольные вещества	14. 5. 7	Все маргарины должны содержать контрольные вещества: крахмалы в соотношении от одного (1) до трех (3) на тысячу или кунжутное масло в пропорции, выявляемой реагентом Вильямеккья-Фабриса.
Витамин А	14. 5. 8	Добавление витамина А во время изготовления маргарина является обязательным условием, кроме маргарина для кондитерских изделий, в количестве от пятнадцати тысяч (15000) МЕ до пятидесяти тысяч (50000) МЕ на килограмм, с обязательным указанием на этикетке, как

названия, так и международных единиц.

Витамин D	14. 5. 9 Разрешено добавление витамина D в количестве от пятисот (500) ME до двадцати тысяч (20000) ME.
Обогащенный маргарин	14.5.10 Следует понимать, что обогащенный маргарин или концентрированный маргарин - это маргарин с добавлением по крайней мере двадцати тысяч (20000) ME витамина А и полторы тысячи (1500) ME витамина D на килограмм. Такое добавление витаминов не превращает продукт в лекарственный препарат.
Яичный желток. Глюкоза	14.5.11 Разрешено добавление в маргарины до двух (2) процентов яичного желтка и двух (2) процентов глюкозы, с обязательным указанием на этикетке.
Контроль качества витаминов	14.5.12 Поступление на фабрики по производству маргарина витаминов А и D, происходит на основании сертификатов, выданных лабораториями производителей, гарантирующих их чистоту и биологическую ценность в международных единицах.
Молоко. Санитарная документация	14.5.13 Молоко и молочные продукты, предназначенные для производства маргарина, должны поступать на фабрики по изготовлению с санитарной документацией.
Вкусоароматические ферменты	14.5.14 Молочные ферменты, используемые для производства маргаринов, такие как ароматизаторы, должны проходить бактериологический контроль с целью определения их чистоты, а также должны храниться в холодильнике при контролируемой температуре.
Маргарин, оригинальная упаковка	14.5.15 Маргарин должен выходить из фабрики в оригинальной упаковке и в таком виде он должен поступать в продажу и продаваться покупателям.
Хранение маргарина	14.5.16 Маргарин в упаковке, в любом виде, должен храниться на предприятиях-изготовителях при температуре ниже пятнадцати (15) градусов Цельсия.
Склады.	14.5.17 Склад для маргарина на заводе-изготовителе должен находиться отдельно от склада для других продуктов.
Сливочное масло	14.5.18 Запрещается на предприятиях-изготовителях маргаринов производить, упаковывать, фасовать или хранить сливочное масло.
Недобросовестное изготовление маргарина	14.5.19 Считается, что маргарин не соответствует установленным в настоящем регламенте требованиям: а) Если он приготовлен из сырья, или в пропорциях, которые отличаются от заявленных в монографии, представленной для выдачи разрешения на продукт. б) Если он содержит запрещенные или не разрешенные настоящим Регламентом вещества. с) Если в нем отсутствуют контрольные вещества.

Бочки	14.6	Деревянные бочки, используемые повторно или многочисленно используемые, должны находиться в хорошем состоянии, быть идеально вымытыми и дезодорированными. Кроме того, перед их использованием необходимо получить разрешение Отдела ветеринарной экспертизы.
Древесина для бочек	14. 6. 1	Древесина, используемая для изготовления бочек, должна быть непроницаемая, не иметь запаха и не выделять окрашивающих веществ.
Придание непроницаемости бочкам	14. 6. 2	Если используются пористые материалы, то поверхностям, которые будут контактировать с жиром, необходимо придать непроницаемость с помощью силиката натрия, холодного казеинового клея или же они должны быть защищены непроницаемой бумагой или пластиком, разрешенными к использованию.
Жесть	14. 6. 3	При использовании жестяных контейнеров, они должны быть первый раз в использовании и соответствовать требованиям, предъявляемым к консервам.
Металлические емкости	14. 6. 4	Металлические емкости и весь инвентарь, которые будут контактировать с жиром, независимо от материала их изготовления, должны соответствовать требованиям Разделов XVI и XVII.

Транспортировка

Транспортировка	14.7	Транспортировка съедобных жиров и масел животного происхождения может проходить в деревянных бочках, металлических бидонах или цистернах из разрешенного материала.
Транспортные средства: регистрация	14. 7. 1	Транспортные средства, предназначенные для транспортировки съедобных жиров и масел животного происхождения в больших количествах, должны быть зарегистрированы в Реестре, созданном для этих целей НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗАЩИТЫ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА). Их регистрация возможна только в том случае, если они соответствуют всем санитарно-гигиеническим требованиям настоящего Регламента. Разрешение необходимо продлевать каждый год.