Додаток 3
до Гігієнічних вимог до виробництва
та обігу харчових продуктів
тваринного походження
(пункт 4 глави 2 розділу XI)

Фізико-хімічні та органолептичні характеристики для топлених тваринних жирів

№ п/п	Характеристики	Жир, отриманий з жуйних тварин			Жир, отриманий зі свиней			Жир, отриманий з інших тварин	
		їстівний жир		жир для очищення	їстівний жир		сало та інший жир для очищення	їстівний жир	жир для очищення
		«Premier jus»[1]	інший жир		сало[2]	інший жир			
А	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1.	Вільні жирні кислоти (FFA) (м/м % олеїнової кислоти), максимум	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
2.	Пероксид (мЕкв (міліеквівалент)/кг), максимум	4	4	6	4	4	6	4	10
3.	Загальна кількість нерозчинних залишків, максимум	0,15 %			0,5 %				
4.	Запах, смак, колір	нормальний							

[1] Топлений тваринний жир, отриманий при низькотемпературному витоплюванні свіжого жиру серця, сальника, нирок і брижі бикових, а також жир з потужностей з розбирання та обвалювання м’яса.

[2] Топлений тваринний жир, отриманий з жирових тканин свиней.