

15.03 - Лярд-стеарин, лярд-ойль, олеостеарин, олео-ойль и животное масло, неэмульгированные или несмешанные, или не приготовленные каким-либо иным способом.

В данную товарную позицию включаются продукты, полученные путем прессования лярда (лярд-стеарин и лярд-ойль) или путем прессования животного жира (олео-ойль, животное масло и олеостеарин). Во время этих процессов лярд или жир выдерживаются в горячих резервуарах в течение трех – четырех дней, за это время образуются кристаллы лярд-стеарина или олеостеарина. Получаемая в результате зернистая масса затем прессуется, чтобы отделить масла от стеаринов. Эта обработка отличается от прессования при сухом вытапливании, которое ведется при более высоких температурах для того, чтобы отделить остаточный жир от прочих материалов животного происхождения, таких как белки, соединительные ткани и прочее. Продукты данной товарной позиции могут быть также получены с помощью иных методов фракционирования.

Лярд-стеарин – это твердый белый жир, остающийся после прессования лярда или прочего топленого свиного жира. В данную товарную позицию включается как пищевой, так и непивной лярд-стеарин. Пищевой лярд-стеарин иногда примешивают в мягкий лярд, чтобы придать последнему более твердую консистенцию (**товарная позиция 15.17**). Непивной лярд-стеарин применяется в качестве смазочного материала или как сырье для получения глицерина, олеина или стеарина.

Лярд-ойль – это продукт, получаемый при холодном прессовании лярда или прочего топленого свиного жира. Это желтоватая жидкость с легким запахом свиного сала, приятная на вкус, применяется в некоторых промышленных процессах (выделка шерсти, производство мыла и т.п.) в качестве смазочного материала или иногда в пищевых целях.

Олео-ойль (пищевой) – белый или желтоватый твердый жир мягкой консистенции с легким запахом говяжьего жира и приятным вкусом. Он имеет кристаллическую структуру, но может стать зернистым после раскатки и выравнивания. Состоит в основном из глицерида олеиновой кислоты (триолеина). Олео-ойль используется главным образом при производстве пищевого маргарина или заменителя лярда и как смазочный материал.

Животное масло (непивной олео-ойль) – желтоватая жидкость с запахом животного жира; очень быстро становится прогорклой при хранении на воздухе. Используется для производства мыла, а в смеси с минеральными маслами – для производства смазочных материалов.

Более твердая часть, остающаяся после экстракции олео-ойла или животного масла, является смесью, состоящей преимущественно из глицеридов стеариновой и пальмитиновой кислот (тристеарина и трипальмитина). Эта смесь, известная как **олеостеарин**, или **животный стеарин** ("прессованный животный жир"), имеет вид твердых ломких лепешек или таблеток, она белого цвета, без запаха и вкуса.

В данную товарную позицию **не включаются** продукты эмульгированные, смешанные или приготовленные другим способом (**товарная позиция 15.16, 15.17** или **15.18**).