

Контрольный экз



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

**ЖИР ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИЗ РЫБЫ  
И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 9393—82**

**Издание официальное**

**Е**

БЗ 10-96

**ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва**

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЖИР ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИЗ РЫБЫ  
И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

Технические условия

ГОСТ  
9393-82

Fish and animals veterinary fat. Specifications

ОКП 92 8112

Дата введения 01.01.83

Настоящий стандарт распространяется на жир, изготовленный из рыбы и морских млекопитающих, натуральный и с добавлением витаминов, предназначенный для ветеринарных целей и подкормки сельскохозяйственных животных и птицы.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ветеринарный жир изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.2. Сырые и материалы, используемые для изготовления ветеринарного жира, должны соответствовать требованиям:

печень и внутренности рыб и печень морских млекопитающих — НТД;

жир — полуфабрикат ветеринарный — НТД;

жиры рыб и усатых китов (кроме стеарина) технические, не ниже первого сорта — ГОСТ 1304;

витамин А в жире — ГОСТ 10626;

раствор ретинола ацетата или ретинола пальмитата (витамин А) в масле для животноводства по НТД;

раствор эргокальциферола (витамин  $D_2$ ) в масле по ФС 42-1578-80;

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Е

★

© Издательство стандартов, 1982

© ИПК Издательство стандартов, 1997

Переиздание с Изменениями

## С. 2 ГОСТ 9393-82

витамин  $D_3$  в масляных растворах для животноводства по НТД; концентрат витаминов А и  $D_2$  для витаминизации рыбьего жира по НТД.

Ветеринарный жир изготавливают с добавлением антиокислителя ионола по НТД.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.3 По органолептическим и химическим показателям ветеринарный жир должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя                          | Характеристика и норма  | Метод испытания |
|--|---|-----------------|
| 1. Цвет  | От светло-желтого до светло-коричневого<br>Допускается:<br>светло-желтый с зеленоватым оттенком для жира из печени акулы и макрууса; от оранжевого до темно-красного для жира бекаса и морского окуня; коричневый для жира сардины, ставриды и песчанки | По ГОСТ 7636    |
| 2. Запах   | Свойственный данному виду жира  | По ГОСТ 7636    |
| 3. Прозрачность жира млекопитающих               | для Прозрачный или слегка опалесцирующий при температуре 40 °С  | По ГОСТ 7636    |
| 4. Кислотное число, мг КОН/г, не более:          |   | По ГОСТ 7636    |
| для прозрачного жира рыбы                        | 10,0  |                 |
| для других видов жира                            | 3,0   |                 |
| 5. Массовая доля немыляемых веществ, %, не более | 3,5   | По ГОСТ 7636    |

Продолжение табл. I

| Наименование показателя   | Характеристика и норма | Метод испытания      |
|---|------------------------|----------------------|
| 6. Содержание витаминов в 1 г жира в международных единицах:        |                        |                      |
| для ветеринарных целей и подкормки сельскохозяйственных животных:   |                        |                      |
| в жире натуральном — витамина А                                     | 500—1000               | Фармакопейная статья |
| витамина А в жире витаминизированном — витамина А                   | 1000—2000              | То же                |
| витамина А <sub>2</sub>   | 1000                   | *                    |
| для подкормки птиц:   |                        |                      |
| в жире витаминизированном — витамина А                              | 1000                   | *                    |
| витамина Д <sub>3</sub>   | 130                    | *                    |
| 7. Массовая доля ионола, %, не более                                | 0,2                    | По п. 3.2            |
| 8. Массовая доля влаги и примесей нежирового характера, %, не более | 0,5                    | По ГОСТ 7636         |
| в том числе примесей нежирового характера, %, не более              | 0,2                    |                      |
| 9. Безвредность в тест-дозе на цыплятах, см <sup>3</sup>            | 3,0                    | По п. 3.4            |

## П р и м е ч а н и я:

1. Международная единица соответствует: витамин А (ретинола ацетата) — 0,344 мкг; витамин А (ретинола пальмитата) — 0,55 мкг; витамин Д<sub>2</sub> (эргоальфиферола) — 0,025 мкг; витамин Д<sub>3</sub> (холекальциферола) — 0,025 мкг.

2. Допускаемые отклонения содержания витамина А, Д<sub>2</sub>, Д<sub>3</sub> в жире ±10 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5, 6).

1.4. (Исключен, Изм. № 3).

1.5. Допускается:

для жира, изготовленного на предприятиях Дальнего Востока, а также получаемого из светящихся анчоусов, массовая доля неомыляемых веществ до 6 % при кислотном числе до 3 мг КОН/г;

на предприятиях Северного бассейна выработка непрозрачного жира при кислотном числе до 3 мг КОН/г;

на предприятиях Западного бассейна выработка непрозрачного жира из баренцевоморской мойвы при кислотном числе до 3 мг КОН/г;

для жира, полученного из подпрессового бульона при производстве кормовой муки, незначительный запах гари (по согласованию с потребителем).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

2.2. Массовую долю неомыляемых веществ, ионола и содержание витаминов  $D_2$ ,  $D_3$  определяют по требованию потребителя

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.3. При разногласиях в оценке качества ветеринарного жира по требованию потребителя норму показателя «Безвредность» определяет Всесоюзный государственный научно-контрольный институт ветеринарных препаратов.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636.

3.3. Определение массовой доли ионола (4-метил-2, 6-дитретичного бутилфенола) проводят по ГОСТ 7636. При этом в колбу для отгонки вносят 16 г кристаллического хлористого кальция и 50  $\text{cm}^3$  дистиллированной воды.

3.4. Определение безвредности ветеринарного жира из рыбы и морских млекопитающих

3.4.1. *Аппаратура*

Шприц по ГОСТ 22967, вместимостью 5  $\text{cm}^3$ .

Зонд резиновый.

3.4.2. Безвредность препарата устанавливают на пяти цыплятах в возрасте 2 мес.

Препарат вводят ежедневно через рот при помощи резинового зонда по 3 см<sup>3</sup> в течение 5 дней. Наблюдения проводят в течение двух последующих дней. Препарат считается безвредным, если цыплята остаются живы и клинически здоровы. При гибели хотя бы одного цыпленка проверку повторяют на удвоенном их количестве. При гибели цыплят в повторном опыте препарат бракуют.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 5).

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Ветеринарный жир разливают:

в бутыли стеклянные по НТД, вместимостью не более 20 дм<sup>3</sup>;

в бутылки стеклянные по ГОСТ 10117, вместимостью не более 544 см<sup>3</sup>;

в банки стеклянные по ГОСТ 5717;

в банки металлические по ГОСТ 5981, вместимостью не более 535 см<sup>3</sup>;

в банки металлические по нормативно-технической документации, вместимостью не более 3,033 дм<sup>3</sup>;

в бочки полиэтиленовые по нормативно-технической документации, вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

в бочки стальные неоцинкованные по ГОСТ 13950, вместимостью 100 и 200 дм<sup>3</sup>;

во фляги металлические по ГОСТ 5037.

Тара должна быть разрешена к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4.2. Возвратная тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.3. Тару всех видов заполняют жиром на 99 % общего объема тары.

4.4. Стеклянные банки герметично укупоривают крышками из белой жести с резиновыми прокладками. Стеклянные бутылки и бутыли плотно укупоривают корковыми по ГОСТ 5541 или деревянными пробками с прокладкой из пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760 и обвязывают сверху шпагатом из лубяных волокон по ГОСТ 17308. Верх пробки и пояска горлышка стеклянной тары покрывают тонким слоем смолки, на которой ставят печать завода-изготовителя; пробки стальных бочек пломбируют.

Металлические банки герметично укупоривают.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).

4.5. Стеклянные бутыли и банки с жиром упаковывают в корзины, дощатые решетчатые ящики по НТД, в дощатые обрешетки по ГОСТ 12082 или дощатые ящики по ГОСТ 13358 с прокладкой из стружки или бумажной макулатуры или другого упаковочного материала, обеспечивающего сохранность бутылей и банок с жиром и предохраняющего жир от влияния света.

Металлические банки с жиром упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или ящики дощатые по ГОСТ 13358 предельной массой продукта 20 кг.

Ящики из гофрированного картона должны быть обтянуты стальной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282 или оклеены полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или kleевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Дощатые ящики должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной лентой или проволокой.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630 с нанесением следующих дополнительных данных:

стабилизированный антиокислителем;  
массовая доля ионола в процентах.

При транспортировании в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы ветеринарный жир упаковывают, маркируют, транспортируют и хранят по ГОСТ 15846.

4.7. Транспортируют ветеринарный жир водным, железнодорожным или автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, в крытых транспортных средствах или цистернах с нижним сливом по ГОСТ 10674, являющихся собственностью или находящихся в аренде поставщика (потребителя).

При транспортировании жир должен быть предохранен от воздействия света и прямых солнечных лучей.

4.8. Срок хранения ветеринарного жира при температуре окружающего воздуха (в летний период не выше 30 °С) в темном помещении не более одного года с даты изготовления.

4.6—4.8. (Измененная редакция, Изм. № 3).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

## РАЗРАБОТЧИКИ

А.Ф. Драчев, Л.А. Любавина, Н.В. Чупахина, Ф.М. Ржавская, А.П. Алиева, А.С. Гирич, Е.А. Смотряева, К.А. Мрачков, Л.Д. Хоботилова, Г.Ф. Байдалова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31.03.82 № 1387

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9393—69

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта  | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---------------|---|--------------|
| ГОСТ 1304—76                            | 1.2           | ГОСТ 10626—76                           | 1.2          |
| ГОСТ 1341—84                            | 4.4           | ГОСТ 10674—82                           | 4.7          |
| ГОСТ 1760—86                            | 4.4           | ГОСТ 12082—82                           | 4.5          |
| ГОСТ 3282—74                            | 4.5           | ГОСТ 13516—86                           | 4.5          |
| ГОСТ 3560—73                            | 4.5           | ГОСТ 13358—84                           | 4.5          |
| ГОСТ 5037—78                            | 4.1           | ГОСТ 13950—91                           | 4.1          |
| ГОСТ 5541—76                            | 4.4           | ГОСТ 15846—79                           | 4.6          |
| ГОСТ 5717—91                            | 4.1           | ГОСТ 17308—88                           | 4.4          |
| ГОСТ 5981—88                            | 4.1           | ГОСТ 18251—87                           | 4.5          |
| ГОСТ 7630—87                            | 4.6           | ГОСТ 20477—86                           | 4.5          |
| ГОСТ 7631—85                            | 2.1, 3.1, 3.2 | ГОСТ 22967—90                           | 3.4.1        |
| ГОСТ 7636—85                            | 1.3, 3.2, 3.3 | ФС 42—1578—80                           | 1.2          |
| ГОСТ 10117—91                           | 4.1           |   |              |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 03.11.92 № 1478
6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 1997 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в апреле 1984 г., августе 1986 г., ноябре 1987 г., октябре 1988 г., марте 1990 г. и ноябре 1992 г. (ИУС 7-84, 11-86, 2-88, 1-89, 6-90, 2-93)

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Т.И. Кономико*  
Компьютерная верстка *А.С. Юфина*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 13.05.97. Подписано в печать 28.05.97  
Усл.печ.л. 0,70. Уч.-изд.л. 0,50. Тираж 151 экз. С 554. Зак. 399.

---

ИПК Издательство стандартов  
107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Набрано в Издательстве на ПЭВМ  
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник"  
Москва, Лялин пер., 6  
ПЛР № 080102