

ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ
МЛЕКОПИТАЮЩИХГОСТ
8714—72

Технические условия

Fish and marine mammals food fat.
SpecificationsВзамен
ГОСТ 8714—58МКС 67.120.30
ОКП 92 8113Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 28 апреля 1972 г. № 884
дата введения установлена

с 01.07.73

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на жиры морских млекопитающих и рыб, предназначенные для производства твердых гидрированных жиров (саломасов) и других пищевых продуктов.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пищевые жиры должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.1а. Пищевые жиры должны изготавливаться из жиросодержащего сырья рыб, ластоногих и белухи.

Сырье и материалы, используемые для изготовления пищевого жира, должны соответствовать требованиям:

жир полуфабрикат — ОСТ 15—9—76, ТУ 15—02 351—79, ТУ 15—02 344—79, ТУ 15—02 514—88, ТУ 15—04 413—87, ТУ 15—05 156—81;

печень и внутренности рыб и морских млекопитающих — ОСТ 15—62—73;

вода питьевая — ГОСТ 2874—82*.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.2. По органолептическим, физическим и химическим показателям жиры должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Запах и вкус	Свойственные данному виду жира, без прогорклости и посторонних привкусов	По ГОСТ 7636—85
Прозрачность	Прозрачный или слегка опалесцирующий над отстоем при температуре не выше 40 °С	По ГОСТ 7636—85

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★

Издание (август 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1984 г.,
июне 1989 г. (ИУС 11—84, 9—89).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Цвет при визуальном определении (при 40 °С)	От желтого до светло-коричневого	По ГОСТ 7636—85
Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,0	По ГОСТ 7636—85
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	2,5	По ГОСТ 7636—85
Массовая доля влаги и примесей нежирового характера, %, не более	0,5	По ГОСТ 7636—85
в том числе примесей нежирового характера, %, не более	0,2	По ГОСТ 7636—85

Примечание. Массовую долю неомыляемых веществ определяют по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. Остаточные количества пестицидов в пищевом жире не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006.

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—94.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 2, 3. (Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Жиры упаковывают:

в танки судов;

в вагоны-цистерны с нижним сливом по ГОСТ 10674—82*;

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777—80 с железными обручами вместимостью до 225 дм³, имеющие сплошную эмалировку внутренней поверхности;

в стальные бочки по ГОСТ 13950—91;

в металлические фляги по ГОСТ 5037—97 вместимостью не более 25 дм³;

в стеклянные бутылки вместимостью до 20 дм³;

в полиэтиленовые бочки вместимостью до 50 дм³, допущенные Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

Примечание. Продувка трубопроводов паром непосредственно в тару до и после налива жира не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

4.3. Деревянные бочки укупоривают пробками с прокладкой из мешковины, сверху пробки обивают жестью. Пробки стальных бочек пломбируют. Стеклянные бутылки герметично укупоривают крышками из белой жести с резиновыми прокладками, корковыми или деревянными пробками по ГОСТ 5541—2002, которые заливают тонким слоем смолки.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51659—2000.

Стекланные бутылки с жиром упаковывают в корзины, дощатые решетчатые ящики, в дощатые обрешетки по ГОСТ 12082—82 или дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 с прокладкой из стружки или бумажной макулатуры или другого упаковочного материала, обеспечивающего сохранность бутылей и предохраняющего жир от влияния света.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. Маркируют тару с продукцией — по ГОСТ 7630—96.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—96 и ГОСТ 14192—96.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Транспортирование жира производят водным, железнодорожным или автомобильным транспортом: в зимний и переходный периоды года — в крытых транспортных средствах и цистернах с нижним сливом, летом — в изотермических вагонах при температуре от 9 до 15 °С, при условии предъявления продукции к перевозке с такой же температурой. При транспортировании жир должен быть предохранен от воздействия света.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 24597—81.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.6. (Исключен, Изм. № 1).

4.7. Срок хранения пищевого жира при температуре не выше 10 °С в темном помещении — один год со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).