ГОСТ 1304—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ РЫБ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ ТЕХНИЧЕСКИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н22

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ РЫБ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ ТЕХНИЧЕСКИЕ

Технические условия

ГОСТ 1304—76

Fish and marine mammals fats for industrial use.Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 8115

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 25 ноября 1976 г. № 2648 дата введения установлена

01.01.78

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 03.11.92 № 1480

Настоящий стандарт распространяется на жиры рыб и морских млекопитающих, получаемые из жиросодержащего сырья, предназначенные для технических целей и изготовления ветеринарного жира.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Технические жиры изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.1а. Для изготовления технических жиров используют рыбу, жиросодержащее сырье морских млекопитающих, а также отходы, получаемые при их переработке в виде сырца, в охлажденном, мороженом, соленом и пастеризованном видах, соответствующие требованиям действующей нормативной документации.

Допускается использовать сырье, не соответствующее требованиям нормативной документации по размеру рыбы, механическим повреждениям, наличию нематодов.

Технические жиры изготовляют с добавлением антиокислителя ионола, соответствующего требованиям нормативного документа, или без него.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.2. В зависимости от вида сырья технические жиры подразделяют на следующие виды:

рыбный;

ластоногих и белухи;

усатых китов;

зубатых китов, а также

«стеарин» — твердая фракция жира, получаемая после холодной фильтрации жиров.

1.3. В зависимости от качества технический жир подразделяют на сорта: высший, первый, второй, кроме стеарина, который подразделяют на первый и второй сорта.

1.4. По показателям качества технические жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (август 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1982 г., июне 1987 г., ноябре 1992 г. (ИУС 4—83, 10—87, 2—93).

© Издательство стандартов, 1976
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Виды жиров	Характеристика и нормы для		
		высшего сорта	первого сорта	второго сорта
Цвет	Все виды жиров, кроме лососевых	Желтый до светло-коричневого	Желтый до коричневого	Желтый до темно-коричневого
	Жиры лососевых рыб	Желто-оранжевый до оранжево-коричневого		
Запах	Все виды жиров	Свойственный данному виду жира, без постороннего запаха		
Прозрачность жира (зубатых китов — при 60 °С, остальных жиров — при 40 °С)	Все виды жиров, кроме «стеарина»	Прозрачный опалесцирующий над отстоем		Может быть мутный
Кислотное число, мг КОН/г, не более	Рыбный белуший и ластоногих	5,0	10,0	20,0
	Усатых китов	3,0	5,0	10,0
	Зубатых китов	3,0	4,0	6,0
	«Стеарин»	—	2,5	3,0
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	Рыбный	2,0	3,5	5,5
	Усатых китов и белуший	2,0	2,0	2,5
	Ластоногих	2,0	2,0	2,0
	Акулы и ската	3,5	10,0	30,0
	Зубатых китов	28—40	28—40	28—40
	«Стеарин»	—	2,0	3,0
Массовая доля загрязнений (нежировых примесей) и влаги, %, не более	Рыбный	0,4	1,0	1,0
	Усатых и зубатых китов, белуший, ластоногих	0,3	0,5	1,0
	«Стеарин»	—	2,0	3,0
Йодное число, г/100 г	Усатых китов и белуший	Для всех сортов 94—145		
	Ластоногих	145—193		
	Зубатых китов	62—92		
	«Стеарин»	—	85—120	110—115
Число омыления, мг КОН/г	Усатых китов и белуший	Для всех сортов 175—225		
	Ластоногих	158—200		
	Зубатых китов	125—150		
	«Стеарин»	175—200		

Примечания:

1. «Стеарин» первого сорта должен иметь при температуре плюс 12 °С мазеобразную консистенцию, «стеарин» второго сорта — полужидкую консистенцию.

2. Для экстракционных жиров показатели «Цвет», «Запах» и «Прозрачность» не нормируются. Для экстракционных жиров второго сорта допускается кислотное число до 30.

3. В техническом жире допускается массовая доля антиокислителя-ионола не более 0,12 %.

4. Массовую долю неомыляемых веществ (кроме жира акул и скатов), йодное число, число омыления жира и антиокислителя определяют по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

2.2. В случае поставки технического жира цистернами в сертификате о качестве указывают наличие или отсутствие ионола в продукте.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб и методы органолептической оценки качества — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85.

Определение массовой доли ионола (4-метил-2,6-дитретичного бутилфенола) проводят по ГОСТ 7636—85. При этом в колбу для отгонки вносят 16 г кристаллического хлористого кальция и 50 см^3 дистиллированной воды.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Технические жиры разливают:

в бутыли стеклянные по нормативному документу вместимостью не более 10 дм^3;

в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1—2003, ГОСТ 5717.2—2003 вместимостью не более 10 дм^3;

в бочки полиэтиленовые вместимостью 100 дм^3 по нормативному документу и в бочки полиэтиленовые вместимостью не более 100 дм^3 с требованиями не ниже отечественных аналогов;

в бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе по ГОСТ 13950—91 вместимостью не более 200 дм^3;

в бочки стальные сварные с обручами катания на корпусе по ГОСТ 6247—79 вместимостью не более 275 дм^3;

в бочки металлические вместимостью не более 250 дм^3 с требованиями не ниже отечественных аналогов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.2. Каждый вид жиров разливают отдельно.

4.2а. Стеклянные банки герметично укупоривают крышками из белой жести с резиновыми прокладками. Стеклянные бутыли плотно укупоривают корковыми пробками по ГОСТ 5541—2002 или деревянными пробками с прокладкой из жиростойкой бумаги и обвязывают сверху шпагатом.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4.3. Стеклянные бутыли с жиром упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84, дно и боковые стенки которых выкладывают стружками по ГОСТ 5244—79 или другими упаковочными материалами.

Стеклянные бутыли в ящиках должны быть отделены друг от друга перегородками.

4.4. Тара всех видов заполняется жиром с оставлением свободного объема до 1 % от общего объема тары.

4.5. Тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха.

4.6. Технические жиры транспортируют:

в танках танкерно-наливных или других судов;

в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674—82*;

в железнодорожных вагонах;

автомобильным транспортом.

4.7. Маркируют тару с техническим жиром — по ГОСТ 7630—96. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 и ГОСТ 7630—96.

Для жира с антиокислителем на тару наносят надпись: «Стабилизированный антиокислителем», а также указывают дозировку антиокислителя в процентах.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.8. Хранят технический жир в помещении при температуре окружающего воздуха. Срок хранения — 1 год.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

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

gost.e-ecolog.ru