ГОСТ 8714—72

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 665.213+665.215:006.354 Группа Н22

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

ГОСТ 8714—72

Технические условия

Взамен ГОСТ 8714—58

Fish and marine mammals food fat. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 8113

Постановлением 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 изготовляться 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 изготовляться 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

Продолжение

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 дм^3, имеющие сплошную эмалировку внутренней поверхности;

в стальные бочки по ГОСТ 13950—91;

в металлические фляги по ГОСТ 5037—97 вместимостью не более 25 дм^3 ;

в стеклянные бутыли вместимостью до 20 дм^3;

в полиэтиленовые бочки вместимостью до 50 дм^3, 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 бутыли 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.

Стеклянные бутыли 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).

gost.e-ecolog.ru