

ГОСТ 1304—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ РЫБ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ ТЕХНИЧЕСКИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

**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 сырья, 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 «Стеарин» | 28—40 — | 28—40 2,0 | 28—40 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 мажеобразную 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 см³ дистиллированной воды.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Технические жиры разливают:

в бутылки стеклянные по нормативному документу вместимостью не более 10 дм³;

в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1—2003, ГОСТ 5717.2—2003 вместимостью не более 10 дм³;

в бочки полиэтиленовые вместимостью 100 дм³ по нормативному документу и в бочки полиэтиленовые вместимостью не более 100 дм³ с требованиями не ниже отечественных аналогов;

в бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе по ГОСТ 13950—91 вместимостью не более 200 дм³;

в бочки стальные сварные с обручами катания на корпусе по ГОСТ 6247—79 вместимостью не более 275 дм³;

в бочки металлические вместимостью не более 250 дм³ 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 бутылки 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 бутылки 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 бутылки 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.