

ГОСТ 8714—72

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 4—2000

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ  
МЛЕКОПИТАЮЩИХГОСТ  
8714—72

## Технические условия

Fish and marine mammals food fat.  
SpecificationsВзамен  
ГОСТ 8714—58

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 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
Цвет при визуальном определении (при 40 °С)	От желтого до светло-коричневого	По ГОСТ 7636—85

\*В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★

ИЗДАНИЕ (июль 2002 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1984 г., июне 1989 г.  
(ИУС 11—84, 9—89)

© ИПК Издательство стандартов, 2002

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
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—85.

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—85.

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

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

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

Разделы 2—3. **(Введены дополнительно, 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<sup>3</sup>, имеющие сплошную эмалировку внутренней поверхности;

в стальные бочки вместимостью до 275 дм<sup>3</sup>;

в металлические фляги по ГОСТ 5037—97, по ГОСТ 13950—91;

в стеклянные бутылки вместимостью до 20 дм<sup>3</sup>;

в полиэтиленовые бочки вместимостью до 50 дм<sup>3</sup>, допущенные Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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—76, которые заливают тонким слоем смолки.

Стеклянные 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

\*В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51659—2000.

### С. 3 ГОСТ 8714—72

или бумажной макулатуры или другого упаковочного материала, обеспечивающего сохранность бутылей и предохраняющего жир от влияния света.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

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

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

**(Введен дополнительно, 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).**

Редактор *Т.П. Шамина*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *М.С. Кабацова*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000.

Сдано в набор 24.07.2002.

Подписано в печать 06.09.2002.

Усл. печ. л. 0,47.

Уч.-изд. л. 0,35. Тираж 181 экз. С 7192. Зак. 730.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.

<http://www.standards.ru> e-mail: [info@standards.ru](mailto:info@standards.ru)

Набрано в Издательстве на ПЭВМ

Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 103062 Москва, Лялин пер., 6.

Плр № 080102