

**ЖИРЫ РЫБ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ**

Технические условия

Fish and marine mammals fats for industrial use.  
Specifications**ГОСТ  
1304—76\***

ОКП 92 8115

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

**01.01.78**

Проверен в 1992 г. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 03.11.92 № 1480

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

**(Измененная редакция, Изм. № 3).****1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Технические жиры изготавливают 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, жиродержащее 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 изготавливают 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 и второй, кроме стеарина, который подразделяют на первый и второй сорта.

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

Наименование показателя	Вид жиров	Характеристика и норма 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 Зубатых китов	145—193 62—92		
	«Стеарин»	—	85—120	110—145
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-инола 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—85.

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб и методы органолептической оценки качества — по ГОСТ 7631—85.

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<sup>3</sup> 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 дм<sup>3</sup>;

в банки стеклянные по ГОСТ 5717—91 вместимостью не более 10 дм<sup>3</sup>;

в бочки полиэтиленовые вместимостью 100 дм<sup>3</sup> по нормативному документу и в бочки поли-  
этиленовые вместимостью не более 100 дм<sup>3</sup> 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<sup>3</sup>;

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

в бочки металлические вместимостью не более 250 дм<sup>3</sup> 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—76 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 антиокислите-  
лем», 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).**