МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 8714— 2014

ЖИР ПИЩЕВОЙ ИЗ РЫБЫ И ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2014 г. № 67–П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 июля 2014 г. № 687-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 8714–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 8714–72

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

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 ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

Технические условия

Fish and aquatic mammals food oil.
Specifications

Дата введения —2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жир пищевой из рыб и водных млекопитающих (далее – пищевой жир), предназначенный для пищевых целей, для получения биологически активных добавок к пище и промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5717.1–2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7630–96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631–2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 10117.1–2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771–93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

Издание официальное

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339–2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31792–2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983–2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Пищевой жир должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлен по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Характеристики

3.2.1 Пищевой жир изготавливают вытапливанием или иным способом из жиросодержащего сырья рыб и водных млекопитающих.

3.2.2 При изготовлении пищевого жира допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям пищевой жир должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственный данному виду жира без посторонних запаха и привкуса
Прозрачность	Прозрачный или слегка опалесцирующий над отстоем
Цвет	От желтого до светло-коричневого Допускается от оранжевого до темно-красного
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	2,5
Массовая доля воды и примесей нежирового характера, %, не более в том числе примесей нежиро-вого характера, %, не более	0,5 0,2
Примечание – Массовую долю неомыляемых веществ определяют по требованию потребителя.	

3.2.4 По показателям безопасности пищевой жир должен соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пищевого жира, соответствуют:

- жир полуфабрикат из печени рыб, подкожного сала водных млекопитающих – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- печень рыб, подкожное сало водных млекопитающих – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода питьевая – ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пищевые добавки – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления пищевого жира, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.4 Маркировка

3.4.1 Потребительскую упаковку с пищевым жиром маркируют в соответствии с ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

3.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

3.4.3 Маркировка пищевого жира должна соответствовать требованиям [3] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.5 Упаковка

3.5.1 Пищевой жир фасуют по ГОСТ 7630:

- в банки металлические по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- фляги металлические по ГОСТ 5037;

- бочки полиэтиленовые – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;

- бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.1 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- флаконы из коричневого стекла или полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительскую упаковку с пищевым жиром можно упаковывать в индивидуальные картонные коробки по ГОСТ 7933.

3.5.2 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице – согласно требованиям ГОСТ 8.579.

3.5.3 В каждой упаковочной единице должен быть пищевой жир одного вида потребительской упаковки и одной даты изготовления.

3.5.4 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.5 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания пищевого жира, должны быть чистыми и сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль содержания токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и химических показателей, показателей окислительной порчи (кислотное число, перекисное число) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в пищевом жире проводят в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

4.3 Периодичность определения показателей «Массовая доля воды и примесей нежирового характера», «Массовая доля примесей нежирового характера», а также «Масса нетто» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 31339.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 31904.

5.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кислотного и перекисного числа – по ГОСТ 7636;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670;
- диоксинов – по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983;
- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.3 Содержание пестицидов, радионуклидов определяют по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1.Пищевой жир транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям его хранения.

6.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

6.1.3 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Срок годности пищевого жира с указанием условий его хранения устанавли-вает изготовитель.

6.2.2 Рекомендуемый срок годности с даты изготовления при температуре не выше 10 °С не более 12 мес:

- для пищевого жира без антиокислителя для промышленной переработки;
- пищевого жира с антиокислителем для промышленной переработки, пищевых целей и получения биологически активных добавок к пище.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58*

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

* Действует на территории государств–членов Таможенного союза.

УДК 665.213+665.215 (083.74):006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: пищевой жир, рыба, водные млекопитающие, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.02.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 0,93. Тираж 47 экз. Зак. 410.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru