

Контрольный ЭКЗ

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ЖИР ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 9393—82

Издание официальное

Е

БЗ 10—96

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР**ЖИР ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИЗ РЫБЫ
И МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ**

Технические условия

**ГОСТ
9393—82**

Fish and animals veterinary fat. Specifications

ОКП 92 8112

Дата введения 01.01.83

Настоящий стандарт распространяется на жир, изготовляемый из рыбы и морских млекопитающих, натуральный и с добавлением витаминов, предназначенный для ветеринарных целей и подкормки сельскохозяйственных животных и птиц.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ветеринарный жир изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления ветеринарного жира, должны соответствовать требованиям:

печень и внутренности рыб и печень морских млекопитающих — НТД;

жир — полуфабрикат ветеринарный — НТД;

жиры рыб и усатых китов (кроме стеарина) технические, не ниже первого сорта — ГОСТ 1304;

витамин А в жире — ГОСТ 10626;

раствор ретинола ацетата или ретинола пальмитата (витамин А) в масле для животноводства по НТД;

раствор эргокальциферола (витамин D₂) в масле по ФС 42—1578—80;

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Е

★

© Издательство стандартов, 1982
© ИПК Издательство стандартов, 1997
Переиздание с Изменениями

витамин Д₃ в масляных растворах для животноводства по НТД; концентрат витаминов А и Д₂ для витаминизации рыбьего жира по НТД.

Ветеринарный жир изготовляют с добавлением антиокислителя ионола по НТД.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.3. По органолептическим и химическим показателям ветеринарный жир должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
1. Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого Допускается: светло-желтый с зеленоватым оттенком для жира из печени акулы и макруруса; от оранжевого до темно-красного для жира бекаса и морского окуня; коричневый для жира сардины, ставриды и песчанки	По ГОСТ 7636
2. Запах	Свойственный данному виду жира	По ГОСТ 7636
3. Прозрачность для жира млекопитающих	Прозрачный или слегка опалесцирующий при температуре 40 °С	По ГОСТ 7636
4. Кислотное число, мг КОН/г, не более:		По ГОСТ 7636
для прозрачного жира рыбы	10,0	
для других видов жира	3,0	
5. Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	3,5	По ГОСТ 7636

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
6. Содержание витаминов в 1 г жира в международных единицах: для ветеринарных целей и подкормки сельскохозяйственных животных: в жире натуральном — витамина А	500—1000	Фармакопейная статья То же
витамина А в жире витаминизированном — витамина А	1000—2000	
витамина D ₂	1000	»
для подкормки птиц: в жире витаминизированном — витамина А	500	»
витамина D ₃	1000	»
	130	»
7. Массовая доля ионола, %, не более	0,2	По п. 3.2
8. Массовая доля влаги и примесей нежирового характера, %, не более	0,5	По ГОСТ 7636
в том числе примесей нежирового характера, %, не более	0,2	
9. Безвредность в тест-дозе на цыплятах, см ³	3,0	По п. 3.4

П р и м е ч а н и я:

1. Международная единица соответствует: витамин А (ретинола ацетата) — 0,344 мкг; витамин А (ретинола пальмитата) — 0,55 мкг; витамин D₂ (эргокальциферола) — 0,025 мкг; витамин D₃ (холекальциферола) — 0,025 мкг.

2. Допускаемые отклонения содержания витамина А, D₂, D₃ в жире ±10 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5, 6).

1.4. (Исключен, Изм. № 3).