

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**



Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т  
С О Ю З А С С Р

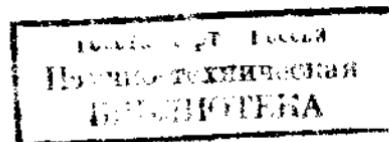
---

**ВИТАМИН А В ЖИРЕ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 10626—76**

**Издание официальное**



БЗ 10-96

**ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
М о с к в а**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР****ВИТАМИН А В ЖИРЕ****Технические условия**

Vitamin A in Oil. Specification

**ГОСТ  
10626—76\*****Взамен  
ГОСТ 10626—63**

ОКП 92 8121 0200

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10 августа 1976 г. № 1912 срок введения установлен

с 01.01.78

Ограничение срока действия снято по Протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

Настоящий стандарт распространяется на витамин А в жире, предназначенный для витаминизации медицинского жира, используемого для наружного применения, ветеринарного жира, кормов и для получения высокоактивных концентратов витамина А методом молекулярной дистилляции.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**1.1.** Витамин А в жире изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

**П р и м е ч а н и е.** Допускается использовать для изготовления витамина А в жире полуфабрикат рыбного жира, получаемый при производстве кормовой муки на прессово-сушильных установках при условии, что жир получен из свежего доброкачественного сырья и не подвергнут очистке путем рафинации.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



\* Переиздание (февраль 1997 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  
© ИПК Издательство стандартов, 1997

## С. 2 ГОСТ 10626—76

1.1а. Сырье и материалы, используемые для изготовления витамина А в жире, должны соответствовать требованиям:

печень морских млекопитающих, печень и внутренности всех видов промысловых рыб в виде сырца, охлажденном, мороженом, соленом и пастеризованном виде — нормативно-технической документации;

вода питьевая — ГОСТ 2874—82;

натр едкий технический — ГОСТ 2263—79;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—91.

1.2. Витамин А в жире изготавливают с содержанием витамина А в 1 г от 2000 до 50000 международных единиц.

1.1а, 1.2. (Измененная редакция, Изм. № 3).

1.3. По органолептическим, физическим и химическим показателям витамин А в жире должен соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и нормы	
	при массовой доле витамина А в 1 г продукта до 10000 международных единиц	при массовой доле витамина А в 1 г продукта более 10000 международных единиц
Цвет	От желтого до темно-коричневого	
Запах	Свойственный жиру рыб и морских млекопитающих, без постороннего запаха	
Прозрачность	Прозрачный, не образующий мути или осадка при 15 °C	Прозрачный, не образующий мути или осадка при 20 °C
Кислотное число, мг КОН/г, не более	2,0	2,5
Содержание неомываемых веществ, %, не более	10,0	Не нормируется

П р и м е ч а н и е. При использовании для витаминизации медицинского и ветеринарного жиров витамина А в жире с содержанием в 1 грамме от 2000 до 2500 м. е. количество неомываемых веществ в нем не должно превышать 2 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).