

ICS 67.120.30

X 20



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ О ПРОДУКЦИИ ВОДНОГО ПРОМЫСЛА КНР

SC/T 3502-2016

Заменяет SC/T 3502-2000

Рыбий жир

Дата опубликования 23-12-2016

Дата введения в действие 04-01-2017



Издан Министерством сельского хозяйства Китайской Народной
Республики

Введение

Данный стандарт был разработан в соответствии с положениями, приведенными в государственном стандарте GB/T 1.1 – 2009.

Настоящий стандарт заменяет соответствующие положения стандартов SC/T 3502-2000 «Рыбий жир». Основные изменения в данном стандарте по сравнению со стандартом SC/T 3502-2000 заключаются в следующем:

- Расширили классификацию товаров:
- Дополнены положения о физико-химических показателях сырого рыбьего жира Omega-3;
- Изменено соответствующее содержание в требованиях к органолептическому анализу продукции;
- Добавлено положение об анизидиновой ценности сырого рыбьего жира;
- Изменены некоторые значения индекса в физико-химических показателях;
- Добавлены положения об индикаторах красителя пищевого рафинированного рыбьего жира;
- Добавлены положения об антиоксидантных показателях пищевого рыбьего жира;
- Изменены методы обнаружения влаги и летучих веществ.

Этот стандарт предложен Бюром управления рыболовства Министерства сельского хозяйства КНР.

Этот стандарт регулируется Национальной технологией водной стандартизации. Комитет находится в ведении Подкомитета по переработке продуктов водного промысла (SAC / TC 156/ SC 3).

Основные составители настоящего стандарта: Шэнь Цзинь, Дуань Хунъян, Ван Линь, Вэй Цюхуа, Тун Ин, Чжан Любо, Чжан Баоин, Сюй Янь, Чжу Жэньи, Пань Кай, Цуй Шуюй, Цзян Юнчжун, Чжун Юйвэнь, Лян Цзяньшэнь, Линь Лин.

Настоящий стандарт неоднократно переиздавался, история переиздания данного стандарта следующая: SC/T 3502-2000

Рыбий жир

1. Область применения

Настоящий стандарт определяет классификацию продукта и требования к рыбьему жиру. Методы испытаний, правила контроля, этикетки, знаки, упаковка, транспортировка и хранение. Настоящий стандарт распространяется на сырой рыбий жир и рафинированный рыбий жир, используемые в качестве обработанного рыбьего жира.

2. Нормативная документация

Для применения настоящего документа необходимы следующие документы. Для датированных ссылок к этому документу применяется только датированная версия. Для недатированных ссылок к этому документу применяется последнее издание (включая все поправки).

GB/T 191 Графические знаки для упаковки, хранения и транспортировки

GB 2760 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов Стандарт для использования пищевых добавок

GB 2762 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов Допустимая концентрация загрязняющих веществ в пищевых продуктах

GB/T 5524 Отбор проб животных и растительных жиров и масел

GB/T 5525 Растительные масла и жиры. Метод определения степени прозрачности, запаха и вкуса

GB/T 5528 Животные и растительные масла. Определение содержания влаги и летучих веществ

GB/T 5530 Животные и растительные масла. Определение кислотного числа и кислотности.

GB/T_5532 Определение йодного числа животных и растительных масел и жиров

GB/T 5535 Определение неомыляемых веществ в животных и растительных маслах и жирах

GB/T 5538 Животные и растительные масла. Определение перекисного числа.

GB 7718 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов Общие правила маркировки расфасованной пищевой продукции

GB/T 15688 Животные и растительные масла и жиры. Определение содержания нерастворимых примесей

GB/T 24304 Животные и растительные масла. Определение анизидинового числа

3. Классификация товаров

3.1 Необработанный рыбий жир

Масла и жиры, выделенные из соков при производстве рыбной муки или побочных продуктов рыбного промысла.

3.2 Рафинированный рыбий жир

Рыбий жир, полученный после рафинирования сырого рыбьего жира, нейтрализации кислотности, обесцвечивания, дезодорации и т. д.

4. Требования

4.1 Требования к органолептическому анализу продукции

Требования к органолептическому анализу продукции приведены в Таблице 1.

Таблица 1 Требования к органолептическому анализу продукции

Характеристики	Рафинированный рыбий жир	Необработанный рыбий жир
Внешний вид (цвет)	Светло-желтый, оранжевый, прозрачный, без осадка, отложений	Светло-желтый, оранжевый, не совсем прозрачный, возможное присутствие осадков, отложений
Запах	Легкий рыбный запах, характерный для рыбьего жира, без прогорклости	Легкий рыбных запах, имеет слегка прогорклый запах рыбьего жира

4.2 Физико-химические показатели

Характеристика физико-химических показателей приведена в Таблице 2.

Таблица 2 Физико-химические показатели

Характеристика	Рафинированный рыбий жир		Необработанный рыбий жир		
	1 сорт	2 сорт	1 сорт	2 сорт	3 сорт
Влага и летучие вещества	≤0.1	≤0.2	≤0.3	≤0.5	≤0.8
Кислотное число (в пересчете KOH), мг/г	≤1.0	≤3.0	≤8.0	≤15.0	≤30.0
Перекисное число, мэкв/кг	≤5.0	≤10.0	≤12.0	≤20.0	
Анизидиновое число г/100г	≤20.0	≤25.0	---*		
Йодное число %	≥140		≥120		
Нерастворимые примеси %	≤0.1		≤0.5		
Неомыляемые вещества	≤1.5	≤3.0	---*		
* Нет ограничений					

4.3 Индикаторы загрязнения

Уровень содержания загрязняющих веществ в пищевом рафинированном рыбьем жире должен соответствовать положениям GB 2762.

4.4 Антиоксидантный индекс

Антиоксидантный индекс рафинированного рыбьего жира должен соответствовать положениям GB 2762.

5. Методы испытаний

5.1 Органолептический анализ продукции

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 5525.

5.2 Влага и летучие вещества

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 5528

5.3 Кислотное число

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 5530

5.4 Перекисное число

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 5538

5.5 Анизидиновое число

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 24304

5.6 Йодное число

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 5532

5.7 Нерастворимые примеси

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 15688

5.8 Неомыляемые вещества

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 5535

5.9 Загрязняющие вещества

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 2762

5.10 Антиоксиданты

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями стандарта о содержании антиоксидантов в животных, масляных и жирах

6. Правила проверки

6.1 Правила о формировании партии (продукции) и метода отбора проб

6.1.1 Правила о формировании партии

При условии, что сырье и условия производства в основном соответствуют, продукция, произведенная в один и тот же день и тем же работником, представляют собой партию, и образцы отбираются в соответствии с номером партии.

6.1.2 Методы отбора проб

Данный пункт должен быть выполнен в соответствии с положениями GB/T 5524

6.2 Классификация проверок

6.2.1 Выходной заводской контроль

Каждая партия продукции должна быть проверена на заводе, а заводская проверка проводится отделом контроля качества производственного подразделения. Объектами проверки являются органолептика, влага и летучие вещества, кислотное число, перекисное число, йодное число и т.д. если проверка ничего не выявила, то выдается сертификат качества, о том что продукция прошла проверку складе и на заводе.

6.2.2 Типовое испытание

В одном из нижеследующих случаев должна быть проведена типовая проверка, и объектами проверки должны быть все элементы, указанные в стандарте.

- а) при остановке производства более чем на 6 месяцев, при возобновлении производства;
- б) при изменении сырья или основного производственного процесса, что может повлиять на качество продукции;
- в) при изменении источника перерабатываемого сырья или среды для выращивания
- г) когда национальное управление по надзору за качеством выдвигает требования для типовой проверки
- д) когда есть большая разница по результатам проверки на заводской проверке и типовой проверке
- е) периодическая проверка не реже двух раз в год в ходе стабильного производства

6.3 Правила по принятию решения в отношении реализации продукции

6.3.1 Когда все результаты проверки проверяемых объектов соответствуют требованиям стандарта, только тогда результаты получают удовлетворительную оценку.

6.3.2 При наличии в проверяемом объекте показателя, не соответствующего нормативным требованиям, то в таком случае назначается повторная проверка по данному показателю. Необходимо убедиться в том, что партия продукции пригодна к реализации.

6.3.3 При несоответствии двух или более показателей в продукции по требованиям настоящего стандарта, то продукция признается непригодной к реализации.

7. Маркировка, знаки качества, упаковка, транспортировка и хранение

7.1 Маркировка продукции должна включать наименование продукта, товарный знак, назначение продукции, сорт продукции, код стандарта, серийный номер продукции, дата производства, изготовитель и адрес производства, содержание нетто, информация о содержании антиоксидантов и т.д. Маркировка продукции также должна соответствовать положениям GB 7718. Товарные знаки, расположенные на упаковке, должны соответствовать положениям GB/T 191.

7.2 Упаковка

7.2.1 Упаковочные материалы

Используемые упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, сухими, защищенными от света, изготовлены из нетоксичных материалов и не иметь специфического запаха, а качество должно соответствовать требованиям национальных стандартов.

7.2.2 Требования к упаковке

Вся упаковка должна быть хорошо запечатана. После отгрузки продукции не оставляйте слишком большое свободное пространство в упаковке, чтобы уменьшить контакт продукции с воздухом. Вметсе с продукцией в упаковке должен прилагаться сертификат качества.

7.3 Транспортировка

Транспортные средства должны быть чистыми и иметь гигиеническое покрытие, без какого-либо специфического запаха. Если необходимо транспортировать пищевые цистерны для перевозки масла, следует убедиться, что внутренняя поверхность не имеет ржавчины и других факторов, влияющих на качество масла. Во время транспортировки, продукция должна быть защищена от солнечного света, дождя, насекомых-вредителей и загрязнения вредными веществами. Продукция не должна соприкасаться с едкими веществами и сильно пахнущими предметами.

7.4 Хранение

Продукт следует хранить в сухом и прохладном месте, чтобы предотвратить попадание влаги, солнечного света, вредителей, вредных веществ и других повреждений.