

Изменение № 2 ГОСТ 22455—77 Мука и крупка кормовая водорослевая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.06.87 № 2034

Дата введения 01.01.88

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 8400.

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на кормовую муку и крупку, изготавливаемые из морских водорослей — фукусов, ламинарий, а также из отходов переработки анфельции, ламинарии, фукусов, фуруцеллярии, филлофоры (проэкстрагированных водорослей) и предназначенные для кормления сельскохозяйственных животных, птиц и прудовой рыбы».

Пункт 1.1. Заменить слово: «приготавливают» на «изготавливают».

Пункт 1.2. Таблица. Показатель «Крупность помола» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	муки	крупки
Крупность помола	Мука должна полностью просеиваться через сито со стороной или диаметром отверстий 0,4 мм	Допускается остаток крупки на сите со стороной или диаметром отверстий 2,0 мм не более 5 %

заменить слова: «Содержание влаги, %, не более» на «Массовая доля влаги, %», «Содержание золы» на «Массовая доля золы» (2 раза);

примечание 2 исключить.

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. Методы испытаний»

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 13496.0—80, методы испытаний — по ГОСТ 20438—75, ГОСТ 26185—84».

Пункты 4.2—4.4 изложить в новой редакции: «4.2. Маркируют тару с водорослевой кормовой мукой и крупкой по ГОСТ 7630—87. На тару с мукой или крупкой, содержащей металлопримесей от 100 до 200 мг на 1 кг продукции, наносят предупредительную надпись: «Годна исключительно для птицы». Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 и ГОСТ 7630—87.

4.3. Водорослевую кормовую муку и крупку транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.4. Водорослевую кормовую муку и крупку хранят в чистом, сухом, хорошо вентилируемом помещении, без резких колебаний температуры. Мешки с продукцией должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей и источников тепла

Срок хранения — 6 мес с даты изготовления».