ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ БАНОЧНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7442—79

Издание официальное

Е

БЗ 12—96

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.955.2:006.354 Группа Н27

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ БАНОЧНАЯ

Технические условия

ГОСТ 7442—79

Canned sturgeon soft caviar.
Specifications

ОКП 92 6421

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на зернистую икру осетровых рыб баночную, изготовляемую для нужд народного хозяйства и экспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2. Икру изготовляют из свежей икры-сырца белуги, калуги, осетра, севрюги и шипа.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Свежую икру-сырец обрабатывают поваренной солью или смесью поваренной соли с консервантами, допущенными к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.4. Сырье и материалы, используемые для изготовления икры зернистой осетровых рыб баночной, должны соответствовать требованиям:

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1979

Е © ИПК Издательство стандартов, 1997

Переиздание с Изменениями

икра-сырец осетровых рыб — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта помола № 0 — ГОСТ 13830.

1.5. При изготовлении икры, поставляемой на экспорт, должны применяться консерванты в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

1.4, 1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6. В зависимости от качества икру подразделяют на три сорта: высший, первый и второй.

1.7. Икра по органолептическим, физическим и химическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма по сорту		
	высшему	первому	второму
Внешний вид	Икра одного вида рыбы и одного способа консервирования		
	Зерно одного размера		
	Крупное или среднее	Крупное, среднее или мелкое	
		Допускается незначительная разница в величине икринок	Допускается разница в величине икринок
Цвет	Естественный, свойственный икре осетровых рыб, равномерный		
	От светло-серого до темно-серого	От светло-серого до черного	
	У осетровой икры могут быть желтоватые или коричневатые оттенки		
		Допускается разница в цвете икринок, но не резкая (без смешивания икры светло-серой и черной)	Допускается разница в цвете икринок
Консистенция и состояние	Икра разбористая — икринки легко отделяются одна от другой		
		Допускается влажноватая или густоватая; икринки слабо отделяются одна от другой	Допускается влажная или густая; икринки отделяются одна от другой с частичным нарушением оболочки

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма по сорту		
	высшему	первому	второму
Вкус и запах	Свойственный икре осетровых рыб, без посторонних привкуса и запаха	Допускается незначительный привкус «травки»	Допускается острота и посторонние естественные привкусы («травки» и илистый)
Массовая доля поваренной соли, %	От 3,5 до 5,0	От 3,5 до 5,0	От 3,5 до 5,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается		

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.8. По микробиологическим показателям зернистая икра осетровых рыб баночная должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	1×10^4
Наличие плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^1
Наличие дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	3×10^1
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
Наличие коагулазоположительного стафилококка в 1 г продукта	То же
Наличие мезофильных клостридий в 1 г продукта	»
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта	»

1.9. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элемен-

тов — предельно допустимых концентраций, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.8; 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

2.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей зернистой икры осетровых рыб баночной — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля икорного производства, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

2.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

3.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 2, 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Икру фасуют:

в металлические банки с надвигающимися крышками по нормативно-технической документации вместимостью 1340 $см^3$, предельной массой продукта 2,0 кг и в банки вместимостью 388 $см^3$, предельной массой продукта 0,6 кг;

в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью 95 $см^3$, предельной массой продукта 0,1 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

С внешней стороны банки и крышки должны быть литографированы в соответствии с образцами, согласованными и утвержденными в установленном порядке.

4.3. Банки должны быть заполнены икрой без пустот.

Банки вместимостью 95 см^3 должны быть герметично укупорены.

4.2, 4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.4. В герметично укупориваемые банки икру фасуют стандартной массой. Отклонение массы нетто от указанной на банке допускается ±2 %.

Банки с надвигающимися крышками наполняют икрой выше верхнего среза корпуса банки:

0,7 см — для банок вместимостью 388 см^3;

1,5 см » » » 1340 см^3.

Крышки на банки должны быть надеты ровно и точно по боковым отметкам и плотно прилегать к поверхности икры. Стык крышки с корпусом банки должен быть обтянут резиновым кольцом по нормативно-технической документации шириной:

5—6 см — для банок вместимостью 1340 см^3;

3—4 см » » » 388 см^3.

4.5. Банки с икрой упаковывают:

в дощатые ящики по ГОСТ 13358, предельной массой банок с икрой 30 кг;

в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516, предельной массой банок с икрой 20 кг;

в фанерные ящики по нормативно-технической документации предельной массой банок с икрой 25 кг.

В ящики из гофрированного картона упаковывают только икру в герметично укупоренных банках.

При перевозке банок с икрой морским транспортом для упаковывания их должны применяться только дощатые ящики.

В одном ящике должны быть упакованы банки одного типа и вместимости с икрой одного вида рыб (для экспорта и по спецзаказам), одного сорта, одного способа консервирования и не более трех дат (декад) изготовления.

4.4, 4.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

4.6. Дощатые и фанерные ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или гофрированным картоном по ГОСТ 7376.

4.7. Герметично укупоренные банки и банки с надвигающимися крышками укладывают в ящики плотными рядами с прокладкой по рядам оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или картоном по ГОСТ 7376.

4.8. Дощатые и фанерные ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам скреплены стальной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282 в соответствии с требованиями ГОСТ 2991, ГОСТ 5959 и опломбированы.

Ящики из гофрированного картона с продукцией поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации.

4.9. При отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы продукцию упаковывают по ГОСТ 15846.

4.8, 4.9. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.10. Герметично укупоренные банки с икрой маркируют по ГОСТ 11771, банки с надвигающимися крышками — по ГОСТ 7630.

4.11. Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

При упаковывании икры без добавления консервантов на ящик с продукцией дополнительно наносят надпись «Без консервантов».

4.12. При поставке на экспорт икру упаковывают и маркируют в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

4.13. Перевозят зернистую баночную икру транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до минус 4 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.14. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.15. Хранят зернистую баночную икру осетровых рыб при температуре от минус 2 до минус 4 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.16. Срок хранения икры, изготовленной без консервантов, — не более 2,5 мес с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Е.В. Нечаева (руководитель темы), **Р.Г. Швец, А.И. Зайцев**
2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.07.79 № 2850**
3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7442—55, ГОСТ 10.50—71**
4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2991—85	4.8	ГОСТ 14192—96	4.11
ГОСТ 3282—74	4.8	ГОСТ 15846—79	4.9
ГОСТ 3560—73	4.8	ГОСТ 18251—87	4.8
ГОСТ 5959—80	4.8	ГОСТ 20477—86	4.8
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 23285—78	4.13
ГОСТ 7376—89	4.6; 4.7	ГОСТ 24597—81	4.13
ГОСТ 7630—87	4.10; 4.11	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7631—85	2.1; 3.1; 3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 8273—75	4.6; 4.7	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 11771—93	4.10	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 13358—84	4.5	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 13516—86	4.5	ГОСТ 26935—86	3.2
ГОСТ 13830—91	1.4		

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 09.06.92 № 539**
6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 1997 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1984 г., декабре 1989 г. (ИУС 3—85, 4—90)**

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 02.07.97. Подписано в печать 06.08.97.
Усл.печ.л. 0,47. Уч.-изд.л. 0,47. Тираж 205 экз. С758. Зак. 553

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник",
Москва, Лялин пер., 6
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru