ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53353— 2009

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июня 2009 г. № 192-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2012 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ

Технические условия

Grained salmon roe, frozen.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лососевую зернистую замороженную икру (далее — лососевая икра).

Видовой состав лососевых рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96)* Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52897—2007 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6824—96 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия

ГОСТ 7376—89** Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

* С 1 января 2010 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 7218—2008.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52901—2007.

Издание официальное

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85* Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85** Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

---

* Заменен на ГОСТ 13496.15—85 в части п. 3.7.1 в части определения сырого жира в кормовой рыбной муке и из морских млекопитающих и ракообразных, предназначенной для производства комбикормов; ГОСТ 26927—86 в части п. 3.8; ГОСТ 26657—85 в части п. 8.12.1.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54004—2010.

3 Технические требования

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

3.2 Характеристики

3.2.1 Лососевую икру изготовляют из икры-зерна, обработанной поваренной солью и фасованной в тару (блок-форму) с последующим в ней замораживанием.

3.2.2 Температура в толще продукта при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С или минус 25 °С в соответствии с установленным изготовителем режимом хранения.

3.2.3 По органолептическим и химическим показателям лососевая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид после размораживания	Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается: - наличие кусочков пленки и оболочек икринок — лопанца; - незначительный отстой, - неоднородность цвета — для икры нерки и кижуча
Консистенция после размораживания	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые) Допускается: - незначительное количество слабых, влажных икринок; - вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)
Запах после размораживания	Свойственный данному продукту, без постороннего запаха
Вкус после размораживания	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается слабый привкус горечи и остроты
Массовая доля поваренной соли, %	2,5 — 5,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

3.2.4 По показателям безопасности лососевая икра должна соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевой икры, должны соответствовать требованиям:

- лососи-сырец — нормативных и технических документов;
- лососи с повреждениями-сырец — нормативных и технических документов;
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта — ГОСТ Р 51574;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло оливковое — нормативных и технических документов;
- глицерин дистиллированный (Е422) — ГОСТ 6824;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232 и гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения [3].

3.3.2 Допускается использовать сырье и вспомогательные материалы с аналогичными характеристиками при наличии заключения органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации и соответствующие требованиям действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.3.3 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления лососевой икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными и правовым актами, действующими на территории Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, [1], [2].

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют тару с лососевой икрой по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

3.4.2 Маркировка тары должна дополнительно содержать:

- вид рыбы, из которой изготовлена икра;

- при использовании продукции аквакультуры — «Изготовлена из икры лососевых рыб аквакультуры».

3.4.3 Маркировка потребительской тары должна содержать информацию: «Рекомендуется размораживать при температуре от 4 °С до 15 °С».

3.4.4 Маркировка транспортной тары должна содержать информацию — по ГОСТ 14192.

3.4.5 Для продукта, изготовленного для экспорта, при реализации его на внутреннем рынке, дополнительно наклеивают этикетку с информацией на русском языке.

3.5 Упаковка

3.5.1 Лососевую икру фасуют по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в банки, ведерки, контейнеры из полимерных материалов по нормативным и техническим документам с предельной массой продукта 10 кг;

- в банки металлические по ГОСТ 5981;

- в банки стеклянные по ГОСТ Р 52897;

- в пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам предельной массой продукта 5 кг;

- в пакеты пяти-, семислойные стерильные из полимерных материалов по нормативным и техническим документам, подлежащие запайке, предельной массой продукта 4 кг;

- в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативным и техническим документам предельной массой продукта 10 кг.

3.5.2 Банки должны быть укупорены металлическими или стеклянными крышками, изготовленными из материалов, разрешенными органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.3 Упаковывают банки с продуктом в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 20 кг.

Банки с продуктом при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам горизонтальными прокладками из гофрированного картона по ГОСТ 7376 марки Т.

Стеклянные банки при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки из гофрированного картона марки Т.

Допускается упаковывать банки с продукцией в термоусадочную пленку по нормативным или техническим документам.

Продукт в потребительской упаковке может быть упакован в красочные коробки по нормативному или техническому документу с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

3.5.4 Лососевую икру, упакованную в пленочные пакеты или мешки-вкладыши укладывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг.

3.5.5 В каждой единице транспортной тары должна быть лососевая икра одного вида рыбы, одной даты изготовления, в таре одного типа и вместимости.

Допускается упаковывание в транспортную тару продукта двух последующих дат изготовления.

3.5.6 Предельные отклонения массы нетто продукта в единице тары:

отрицательные — ГОСТ 8.579;

положительные:

- 2 % — до 2 кг включ.;

- 1 % — св. 2 кг.

3.5.7 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации для контакта с данным видом продукта и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.8 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания лососевой икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

4.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю [4].

4.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и инструкции по санитарно-микробиологическому контролю [4] и методическим указаниям [5].

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции по санитарно-микробиологическому контролю [4].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю [4].

5.2 Определение органолептических и химических показателей по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636.

5.3 Определение внешнего вида тары — по ГОСТ 8756.18.

5.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185 и инструкции по санитарно-микробиологическому контролю [4].

5.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 и методическим указаниям [6], [7].

5.6 Определение пестицидов — по методическим указаниям [8], [9].

5.7 Определение полихлорированных бифенилов — по методическим указаниям [10].

5.8 Определение радионуклидов — по методическим указаниям [5].

5.9 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике [11], [12].

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют лососевую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре хранения продукции.

6.1.2 Транспортирование лососевой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют по ГОСТ 15846.

6.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Хранят лососевую икру при температуре не выше:

- минус 18 °С — не более 12 мес,
- минус 25 °С — не более 14 мес.

6.2.2 Срок годности лососевой икры устанавливает изготовитель с даты изготовления.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав лососевых рыб

А.1 Семейство лососевые — Salmonidae, в том числе продукция аквакультуры и гибриды рыб семейства лососевых

А.1.1 Род лососи благородные — Salmo

Лосось атлантический: балтийский, беломорский, семга, лосось норвежский садковый — salmo salar;
лосось озерный — salmo salar morpha lacustris;
кумжа — salmo trutta;
лосось каспийский — salmo trutta caspius;
форель озерная — salmo trutta morpha lacustris;
форель ручьевая — salmo trutta morpha fario;
форель севанская (иссык-кульская) — salmo ischchan.

А.1.2 Род лососи тихоокеанские — Oncorhynchus

Кета — oncorhynchus keta;
горбуша — oncorhynchus gorbuscha;
чавыча — oncorhynchus tschawytscha;
нерка — oncorhynchus nerka;
кижуч — oncorhynchus kisutch;
сима — oncorhynchus masu.

А.1.3 Род — Parasalmo

Микижа — parasalmo mykiss;
семга камчатская — parasalmo penschinensis;
форель радужная — parasalmo irideus;
лосось Кларка — parasalmo clarki.

А.1.4 Род гольцы — Salvelinus

Голец — salvelinus alpinus;
палия — salvelinus lepechini;
мальма — salvelinus malma;
кунджа — salvelinus leucomaenis.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)

[2] СанПиН 2.3.2.1280—03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы и дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[4] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319-91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

[5] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[6] МУК 4.1.1501-03 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[7] МУК 4.1.1506—03 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря.

[8] МУК 2482—81 Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЭ, ДДД, АЛЬФА- и ГАММА-ГХЦГ) в рыбе и рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии

[9] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[10] МУК 4.1.1023—01 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах

[11] МУК 3.2.988—00 Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных и продуктов их переработки

[12] МУ 3.2.1756—03 Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями

УДК 664.955.2:006.354 ОКС 67.120.30 Н27 ОКП 92 6431

Ключевые слова: икра лососевая, зернистая, замороженная, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru