МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 20352— 2012

ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2012 г. № 606-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20352—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20352—74

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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

Поправка к ГОСТ 20352—2012 Икра рыб соленая деликатесная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 12 2021 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Технические условия

Fish salted delicatessen roe. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую деликатесную икру рыб (далее — икра), предназначенную для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на икру осетровых и лососевых рыб.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1573 Икра рыб пробойная соленая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки металлические для консервов. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия[2)]

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.18 Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 13356 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27001 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения консервантов

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

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

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

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 32065 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 32262 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Технические условия».

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **икра-зерно:** Икринки рыбы, отделенные от соединительной ткани ястыка.

3.2 **деликатесная соленая икра рыб:** Продукция, полученная из икры-зерна рыб, обработанной поваренной солью с добавлением пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

4 Классификация

4.1 Наименование и ассортиментные знаки для икры в банках приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукции	Ассортиментный знак
Икра ледяной рыбы соленая деликатесная	71Д
Икра минтая соленая деликатесная	254
Икра минтая соленая деликатесная «Закусочная»	—
Икра минтая соленая деликатесная «Бутербродная»	—
Икра минтая соленая деликатесная «Любительская»	—
Икра минтая соленая деликатесная «Провансаль»	—
Икра мойвы соленая деликатесная	26К
Икра нототении соленая деликатесная	346
Икра палтуса соленая деликатесная	505
Икра пресноводных рыб соленая деликатесная	—
Икра сельди соленая деликатесная	927
Икра сиговых рыб соленая деликатесная «Северянка»	61К
Икра трески соленая деликатесная	П09

4.2 Допускается изготавливать икру других видов рыб, соответствующую требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

5 Технические требования

5.1 Икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 Икру изготавливают из икры-зерна рыб, обработанной поваренной солью с добавлением пищевых добавок, растительного или коровьего масла и других пищевых ингредиентов.

5.2.2 По органолептическим и химическим показателям икра должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые. Может быть незначительное количество оболочек икринок и кусочков пленки
Цвет	Однородный, присущий соленой икре данного вида рыбы
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы и внесенным ингредиентам, без посторонних привкуса и запаха

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция	От упругой до мягкой, однородная. Икринки отделяются одна от другой (разбористые). Может быть незначительная вязкость икры
Массовая доля поваренной соли, %, для: - икры минтая соленой деликатесной «Закусочная» - остальной икры	 3,0—8,0 3,0—6,0
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), %, не более	0,2
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.3 По показателям безопасности икра должна соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим в государстве, на территории которого икра находится в обращении.

На территории государств, входящих в состав Таможенного союза, по показателям безопасности икра должна соответствовать требованиям [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления икры, не ниже первого сорта (при наличии сортов):

- икра рыб ястычная — сырец;
- икра рыб ястычная охлажденная;
- икра рыб ястычная мороженая;
- икра рыб пробойная мороженая;
- икра рыб ястычная соленая;
- икра рыб пробойная соленая по ГОСТ 1573;
- икра рыб мороженая, соленая полуфабрикат;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло горчичное рафинированное по ГОСТ 8807;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное по ГОСТ 7981;
- масло соевое рафинированное по ГОСТ 31760;
- масло оливковое;
- масло коровье по ГОСТ 32261, ГОСТ 32262;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 34306;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- лук репчатый резаный быстрозамороженный;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- кислота уксусная пищевая 80%-ная;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- сахар-рафинад по ГОСТ 33222;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- соль поваренная пищевая (высшего сорта или сорта «Экстра») по ГОСТ 13830;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- натрия бензоат Е211 по [2].

Рыба-сырец, охлажденная, мороженая, а также соленая, направляемая на разделку для извлечения ястыков, должна соответствовать требованиям нормативных документов и быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

Допускается использование:

- рыбы с механическими повреждениями, без нарушения целостности ястыков, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта;
- масла подсолнечного нерафинированного высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масла горчичного нерафинированного высшего сорта по ГОСТ 8807.

При изготовлении икры сухим посолом поваренная соль должна быть не крупнее помола № 1.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления икры, по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На территории государств, входящих в состав Таможенного союза, сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют тару с продукцией в соответствии с [3] и ГОСТ 7630; банки с икрой — по [3] и ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать дополнительную информацию:

- вид рыбы, если он не указан в наименовании продукции;
- при использовании продукции аквакультуры — «Изготовлено из икры рыб аквакультуры».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

5.5 Упаковка

5.5.1 Икру упаковывают в соответствии с [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в банки металлические по ГОСТ 5981, вместимостью не более 270 $см^3$;
- в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, вместимостью не более 250 $см^3$;
- в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 500 $см^3$;
- в банки из полимерных материалов, вместимостью не более 530 $см^3$;
- в стаканы из полимерных материалов, вместимостью не более 300 $см^3$;
- в тубы из алюминия марки А, вместимостью не более 200 $см^3$.

5.5.2 Стеклянные банки с икрой должны быть укупорены металлическими крышками или крышками из полимерных материалов, разрешенных для контакта с продукцией данного вида.

Банки и стаканы из полимерных материалов с икрой должны быть плотно закрыты крышками или запаяны пленкой из полимерных материалов, разрешенными для контакта с продукцией данного вида.

Тубы с икрой должны быть закрыты завинчивающимися пластмассовыми бушонами.

5.5.3 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

3,0 — для икры массой нетто до 0,03 кг включ.;
2,0 — для икры массой нетто св. 0,03 до 0,06 кг включ.,
1,0 — для икры массой нетто св. 0,06 до 0,27 кг включ.;
0,5 — для икры массой нетто св. 0,27 до 0,53 кг включ.;
2 — в тубах для икры массой нетто до 0,2 кг.

5.5.4 Икра в потребительской таре должна быть упакована в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033, предельной массой продукта 25 кг.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары с икрой в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

5.5.5 В каждой единице транспортной тары должна быть икра одного наименования, одного вида рыбы, одного вида и вместимости потребительской тары, одной даты изготовления.

5.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек, алюминиевых туб должна быть покрыта лаком, или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Алюминиевые тубы с внешней стороны должны быть литографированы.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, антибиотиков в икре рыб аквакультуры проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции с учетом [5] и в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля бензоата натрия», «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей», а также массы нетто продукции устанавливает изготовитель.

6.5 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904 и [5].

Подготовка проб для определения органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [5].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [5].

7.2 Методы контроля органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 27001; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [5].

7.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, антибиотиков в икре рыб прудового и садкового содержания, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 °С до минус 6 °С.

Транспортируют икру в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции с даты изготовления приведены в приложении А.

8.2.2 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности икры рыб

А.1 Рекомендуемые сроки годности икры рыб при температуре от минус 2 °С до минус 6 °С приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукции	Вид сырья	Вид тары	Срок годности, не более
Икра ледяной рыбы соленая деликатесная	Мороженая икра не более 4 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	15 сут
Икра минтая соленая деликатесная	Ястыки рыбы-сырца и охлажденной	Банки металлические; банки стеклянные	3,0 мес
	Соленая икра не более 1 мес хранения		2,0 мес
	Мороженая икра не более 1 мес хранения		1,5 мес
Икра минтая соленая деликатесная «Закусочная»	Соленая икра не более 1 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	1,5 мес
	Соленая икра	Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов	5 сут
Икра минтая соленая деликатесная «Бутербродная»	Все виды сырья	Банки стеклянные	10 сут
	Все виды сырья	Банки и стаканы из полимерных материалов	6 сут
Икра минтая соленая деликатесная «Прованс-саль»	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные; банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов; тубы из алюминия	10 сут
Икра минтая соленая деликатесная «Любительская»	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные; банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов; тубы из алюминия	10 сут
Икра мойвы соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра нототении соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра палтуса соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес

Окончание таблицы А.1

Наименование продукции	Вид сырья	Вид тары	Срок годности, не более
Икра сиговых рыб соленая деликатесная «Северянка»	Все виды сырья	Банки стеклянные	6,0 мес
	Все виды сырья	Банки из полимерных материалов	15 сут
Икра трески соленая деликатесная	Ястыки рыбы-сырца и охлажденной не более 1 сут хранения	Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки из полимерных материалов	15 сут
	Мороженая икра не более 1 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	15 сут

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] ФС 424 — Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[5] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22 февраля 1991 г. № 5319-91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18 ноября 1990 г.[1)]

[1)] Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: икра рыб соленая деликатесная, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 29.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 20352—2012 Икра рыб соленая деликатесная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 12 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru