ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52336— 2005

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ

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 Обществом с ограниченной ответственностью «Веста-ВАР»

2 ВНЕСЕН Обществом с ограниченной ответственностью «Веста-ВАР»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 мая 2005 г. № 106-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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартинформ, 2005
© 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 ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ

Технические условия

Grained salmon caviar. Specifications

Дата введения — 2006—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зернистую икру тихоокеанских лососевидных рыб (далее — зернистая икра):

тихоокеанские лососи — род Oncorhyncus,

гольцы — род Salvelinus,

изготовляемую с использованием пищевой добавки «Варэкс-2».

Видовой состав рыб указан в приложении А.

Требования безопасности изложены в 3.1, 3.2.2 (показатели «Массовая доля сорбиновой кислоты» и «Наличие посторонних примесей»), 3.3.2, 3.5.5, 3.5.7, 6.1.1, 6.2, требования к качеству — в 3.2.2 (кроме показателей «Массовая доля сорбиновой кислоты» и «Наличие посторонних примесей»), к маркировке — в 3,4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 1129—93* Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

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 7931—76 Олифа натуральная. Технические условия

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

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

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

*** 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.

Издание официальное

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94* Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfingens

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 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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. Метод 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 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

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 29298—2005 Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93*** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93*[4] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002).

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации 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) документом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Зернистая 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 По качеству зернистую икру подразделяют на первый и второй сорта.

3.2.2 По органолептическим, физическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленки и сгустков крови	
	Могут быть:	
	незначительное количество оболочек икринок-лопанца; неоднородность цвета для икры кижуча и нерки	неоднородный цвет; наличие кусочков пленки и оболочек икринок-лопанца; незначительный отстой
Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые)	
	Могут быть:	
	незначительная вязкость	слабые влажные икринки; вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукции, без порочащих признаков	
Вкус	Приятный, свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса	
	Могут быть:	
	незначительный, естественный привкус горечи и остроты	
Массовая доля поваренной соли, %	От 3,0 до 5,0	
Массовая доля сорбиновой кислоты (пищевой добавки «Варэкс-2»), %, не более	0,2	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

3.2.3 По показателям безопасности зернистая икра должна соответствовать техническим регламентам, правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории Российской Федерации [1].

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления зернистой икры, соответствуют требованиям:

- лососи дальневосточные — сырец, лососи дальневосточные — сырец, отнесенные ко второму сорту по внешнему виду, лососи дальневосточные с повреждениями — сырец по документам, в соответствии с которыми они могут быть идентифицированы;
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта помола № 0 по ГОСТ Р 51574;
- вода питьевая [2];
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- масло оливковое по документу, в соответствии с которым оно может быть идентифицировано;
- пищевая добавка «Варэкс-2» по документу, в соответствии с которым она может быть идентифицирована.

3.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления зернистой икры, по показателям безопасности, должны соответствовать техническим регламентам, правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории Российской Федерации [1], [2], [3].

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют бочки, полимерные контейнеры и ведра по ГОСТ 7630, банки и ящики с икрой — по ГОСТ 11771, ГОСТ Р 51074.

3.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192, ГОСТ 11771.

3.4.3 На всех видах упаковки необходимо указывать видовую принадлежность икры.

3.5 Упаковка

3.5.1 Зернистую икру упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 в:

- металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 270 $см^3$;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 и другому документу, в соответствии с которым они изготовлены, вместимостью не более 270 $см^3$;
- деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 $дм^3$;
- полимерные контейнеры и ведра по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, вместимостью не более 50 $дм^3$.

Допускается по заявке потребителя фасовать в банки зернистую икру из деревянных бочек, полимерных контейнеров и ведер.

3.5.2 Деревянные бочки снаружи должны быть покрыты олифой по ГОСТ 7931, внутри парафинированы.

В соответствии с требованиями контракта или по заявке потребителя для выстилания бочек используют бязь по ГОСТ 29298, пергамент по ГОСТ 1341.

Для выстилания полимерных контейнеров и ведер используют пергамент по ГОСТ 1341.

3.5.3 Бочки, контейнеры и ведра должны быть заполнены зернистой икрой до уровня уторов.

3.5.4 Бочки, полимерные контейнеры, ведра и ящики с зернистой икрой должны быть опломбированы.

3.5.5 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, разрешенными уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами. С внешней стороны банки должны быть литографированы или оформлены этикетками. Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими литографированными крышками, металлическими или другими крышками с самоклеящимися этикетками, разрешенными уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.6 В каждой упаковочной единице должна быть зернистая икра одного вида рыбы, одного сорта, одной даты изготовления, одного срока годности, в банках одного типа и вместимости, оформленная одним удостоверением качества и безопасности. В транспортной таре допускается икра не более двух последующих друг за другом дат выработки.

3.5.7 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.8 Банки с зернистой икрой упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта 20 кг.

Металлические банки с зернистой икрой при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам прокладками из гофрированного картона марки Т по ГОСТ 7376.

Стеклянные банки с зернистой икрой при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки, и горизонтальными прокладками из гофрированного картона.

Допускается упаковывать банки с зернистой икрой в картонные красочно литографированные коробки с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона.

3.5.9 Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

3.5.10 Требования к материалам, маркировке и упаковке для продукции для экспорта могут быть изменены в соответствии с условиями контракта.

3.5.11 Для продукции, выработанной для экспорта, в случае реализации ее на внутреннем рынке, на банку с зернистой икрой наклеивают этикетку с информацией на русском языке.

3.5.12 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в единице потребительской тары от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Положительные отклонения массы нетто зернистой икры в потребительской таре — 2 %.

3.5.13 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные уполномоченным органом для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

4.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливают в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю, действующей на территории Российской Федерации [4].

4.4 Периодичность определения массовой доли поваренной соли, массовой доли сорбиновой кислоты, наличия посторонних примесей устанавливает изготовитель.

4.5 Периодичность определения паразитарных показателей устанавливает изготовитель по согласованию с уполномоченным органом.

5 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для 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 Методы контроля внешнего вида тары — по ГОСТ 8756.18, физико-химических и органолептических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 27207, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и инструкции по санитарно-микробиологическому контролю [4], паразитарных показателей — по методам, утвержденным уполномоченным органом.

5.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным уполномоченным органом [5], [6], [7].

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют зернистую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С.

6.1.2 Транспортирование зернистой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с 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 зернистую икру в бочках, контейнерах и ведрах при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 8 мес.

6.2.2 Хранят зернистую икру в банках на предприятиях розничной сети при температуре от 2 °С до 4 °С не более 12 мес. Допускается хранить зернистую икру в банках на оптовых складах и базах при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 12 мес.

6.2.3 Зернистую икру, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 мес с даты изготовления и расфасованную в банки, хранят не более 11 мес с даты упаковывания в банки.

Допускается фасовка в банки зернистой икры, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 мес с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 мес с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра.

6.2.4 Срок годности зернистой икры лососевых рыб устанавливает изготовитель с даты изготовления продукции.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав лососевых рыб Дальнего Востока России

1 Род Oncorhynchus (тихоокеанские лососи)

Кета — Oncorhynchus keta
Горбуша — Oncorhynchus gorbuscha
Чавыча — Oncorhynchus tschawytscha
Нерка — Oncorhynchus nerka
Кижуч — Oncorhynchus kisutch
Сима — Oncorhynchus masou

2 Род Salvelinus (гольцы)

Мальма — Salvelinus malma
Кунджа — Salvelinus leucomaenis

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

[3] СанПиН 2.3.2.1293—03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

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

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

[6] МУК 4.1-1023—01 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Минздрав России, Москва, 2001

[7] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания. М., 2003. Госсанэпидемиологическое нормирование Российской Федерации

УДК 664.955.2:006.354 ОКС 67.120.30 Н27 ОКП 92 6431

Ключевые слова: икра лососевая, икра зернистая, область применения, пищевая добавка «Варэкс-2», требования технические, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, срок годности

gost.e-ecolog.ru