МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31794— 2012

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ

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 ПОДГОТОВЛЕН Обществом с ограниченной ответственностью «Веста-ВАР»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 октября 2012 г. № 51)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1632-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31794—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52336—2005[1)]

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 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»

[1)] Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1632-ст ГОСТ Р 52336—2005 отменен с 15 февраля 2015 г.

© 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Технические требования 3
4 Правила приемки 5
5 Методы контроля 5
6 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Видовой состав лососевых рыб Дальнего Востока России 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ

Технические условия

Grained salmon caviar. Specifications

Дата введения — 2013—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 межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7376 Картон гофрированный. Общие технические условия[1)]

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 7931 Олифа натуральная. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52901—2007.

Издание официальное

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

ГОСТ 8777 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfingens

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

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

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

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[1)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[2)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[3)]

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

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

ГОСТ 29185 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29298 Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

---

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

[3)] Действует ГОСТ 31904—2012.

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

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 казателям 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.

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 рыба, 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, установленным санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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 13830;
- вода питьевая в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- 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 [1], санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют бочки, полимерные контейнеры и ведра по ГОСТ 7630, банки и ящики с икрой — по [2] и ГОСТ 11771.

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 должны 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 соответствии с [3], в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные 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 7631.

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 установленными санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668 и инструкции по санитарно-микробиологическому контролю, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

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, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов в соответствии с инструкцией

по санитарно-микробиологическому контролю, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

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 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и инструкции по санитарно-микробиологическому контролю, действующей на территории государства, принявшего стандарт, паразитарных показателей — по методам, утвержденным уполномоченным органом, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным уполномоченным органом, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

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 даты с 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] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 29.11.2019. Подписано в печать 05 12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 1,00.
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

gost.e-ecolog.ru