МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32003—
2012**

ИКРА ЯСТЫЧНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54—П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 сентября 2013 г. № 1093-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32003—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53851—2010

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения национального органа Российской Федерации по стандартизации

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов 6
Библиография 7

Поправка к ГОСТ 32003—2012 Икра ястычная осетровых рыб. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 3, второй абзац	Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыбы [морского гребешка] в мороженом, соленом, копченом или вяленом видах	Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыб в соленом виде

(ИУС № 4 2014 г.)

Поправка к ГОСТ 32003—2012 Икра ястычная осетровых рыб. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 3, второй абзац	Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыбы [морского гребешка] в мороженом, соленом, копченом или вяленом видах	Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыб в соленом виде

(ИУС № 4 2014 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЯСТЫЧНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Ovary caviar of sturgeons. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ястычную икру осетровых рыб (далее — ястычная икра), предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав осетровых рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2012 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 8273—75 Бумага оберточная. 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 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 24896—81 Рыба живая. Технические условия

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

Издание официальное

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

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746—2012 (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—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

ястычная икра рыбы: Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыбы [морского гребешка] в мороженом, соленом, копченом или вяленом видах.

4 Технические требования

4.1 Ястычная икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Ястычную икру изготавливают из ястыков осетровых рыб и их гибридов, извлеченных из живой рыбы.

Ястыки осетровых рыб должны быть нарезаны на куски, обработаны раствором поваренной соли и расфасованы в банки.

4.2.2 По органолептическим и химическим показателям ястычная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Куски ястыков длиной не более 12 см с жировыми отложениями или без них. Жировые отложения в виде пленки, жировой ткани, расположенных вдоль ястыка, включений жира между икринками. Не допускается наличие в банке отдельных кусков жировой ткани
Консистенция кусков и зерна в ястыках	Плотная Может быть ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Могут быть слабый привкус и запах окислившегося жира, привкус и запах ила или «травки»
Массовая доля поваренной соли, %	4,0—7,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.2.3 По показателям безопасности ястычная икра должна соответствовать требованиям и нормам, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления ястычной икры, должно соответствовать:

- рыбы осетровые живые — ГОСТ 24896, нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра-сырец осетровых рыб в ястыках — нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — по ГОСТ 2874 и в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления ястычной икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют ястычную икру в банках с надвигающимися крышками по [2] и ГОСТ 7630.

Дополнительно маркировка ястычной икры, изготовленной из осетровых рыб аквакультуры, должна содержать: «Изготовлено из осетровых рыб аквакультуры».

4.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

4.4.3 Маркировка тары может дополнительно содержать информацию о биологическом виде рыбы (гибрида).

Информация о биологическом виде рыбы (гибрида) может быть нанесена в виде кода, приведенного в приложении А.

4.5 Упаковка

4.5.1 Ястычную икру упаковывают по [3] и ГОСТ 7630 и выпускают:

- в металлических банках с надвигающимися крышками по нормативным документам вместимостью 388 $см^3$ предельной массой продукта 0,6 кг и вместимостью 1340 $см^3$ предельной массой продукта 2,0 кг;
- в импортных банках указанной вместимости.

4.5.2 Куски ястыков в банке должны быть уложены плотно без пустот, жировыми прослойками вниз, а в верхнем ряду — жировыми прослойками вверх.

Под крышку банки укладывают кружок пергамента по ГОСТ 1341.

4.5.3 С внешней стороны банки и крышки должны быть литографированы.

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

4.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть ястычная икра одного вида рыбы, в банках одного типа, одной вместимости и не более одной даты (декады) изготовления.

4.5.5 Банки с ястычной икрой упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 предельной массой продукции 30 кг и ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516 предельной массой продукции 12 кг.

4.5.6 Ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Укладывание банок по горизонтальным рядам производят с применением прокладок из оберточной бумаги или гофрированного картона по ГОСТ 7376.

4.5.7 Допускается использование других видов тары и упаковки в соответствии с [3], в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукта и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания ястычной икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

5.3 Периодичность микробиологического контроля ястычной икры устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю [4].

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218 и [4].

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4];
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266 и ГОСТ 31628;
- пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- полихлорированных бифенилов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют ястычную икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С.

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

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Срок годности ястычной икры при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С — не более 4 мес, с даты изготовления.

7.2.2 Срок годности с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов

А.1 Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование осетровых рыб		Код*
русское	латинское	
Род Белуга** — Huso		
Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Белуги** — HusoHU	DAU
Род Осетры** — Acipenser		
Осетр адриатический	Acipenser naccari	NAC
Осетр амурский	Acipenser schrenkii	SCH
Осетр атлантический (европейский)	Acipenser sturio	STU
Осетр байкальский	Acipenser baerii baikalensis	BAI
Осетр белый (американский)	Acipenser transmontanus	TRA
Осетр китайский	Acipenser sinensis	SIN
Осетр корейский	Acipenser dabryanus	DAB
Осетр малый (короткорылый)	Acipenser brevirostrum	BVI
Осетр Мексиканского залива	Acipenser oxyrhynchus desotoi	DES
Осетр озерный	Acipenser fulvescens	FUL
Осетр остроносый (американский)	Acipenser oxyrhynchus	OXY
Осетр персидский	Acipenser persicus	PER
Осетр русский	Acipenser gueldenstaedtii	GUE
Осетр сахалинский (зеленый)	Acipenser medirostris	MED
Осетр сибирский	Acipenser baerii	BAE
Осетр японский	Acipenser mikadoi	MIK
Севрюга	Acipenser stellatus	STE
Стерлядь	Acipenser ruthenus	RUT
Шип	Acipenser nudiventris	NUD

* Рекомендации Резолюции 12.7 «Сохранение и торговля осетровыми и веслоносыми» Конференции Сторон Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения» от 03.03.1973 г. (СИТЕС)

** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.

Примечание — Гибриды — код (наименование) женского вида × код (наименование) мужского вида — YYY × XXX.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

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

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30 Н27

Ключевые слова: икра ястычная, осетровые рыбы, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *О.Д. Черепковой*

Сдано в набор 06.11.2013. Подписано в печать 20.11.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 133 экз. Зак. 1369.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Поправка к ГОСТ 32003—2012 Икра ястычная осетровых рыб. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 3, второй абзац	Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыбы [морского гребешка] в мороженом, соленом, копченом или вяленом видах	Продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыб в соленом виде

(ИУС № 4 2014 г.)

gost.e-ecolog.ru