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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 7368— 2013**

# ИКРА ПАЮСНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60-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 |
|---|---|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1702-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7368—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7368—79

*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, 2014

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 Термины и определения . . . . . 2
4 Технические требования . . . . . 3
5 Правила приемки . . . . . 4
6 Методы контроля . . . . . 5
7 Транспортирование и хранение . . . . . 5
Приложение А (справочное) Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов . . . . . 6
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения . . . . . 7
Библиография . . . . . 7

**Поправка к ГОСТ 7368—2013 Икра паюсная осетровых рыб. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|---|---|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |

(ИУС № 7 2019 г.)

**Поправка к ГОСТ 7368—2013 Икра паюсная осетровых рыб. 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 ПАЮСНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

## Технические условия

Pressed sturgeon caviar. Specifications

**Дата введения — 2015—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на паюсную икру осетровых рыб (далее — паюсная икра). Видовой состав осетровых рыб приведен в приложении А.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5981—2011 (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 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

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

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. 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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

**Издание официальное**

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

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 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 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **паюсная икра осетровых рыб** (black pressed caviar): Продукция в виде прессованной соленой массы из икры-зерна осетровых рыб с массовой долей воды не более 40 %.

3.2 **икра-зерно** (fish eggs): Икринки, отделенные от соединительной ткани ястыка рыбы.

3.3 **овулировавшая икра** (ovulated eggs): Икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы.

3.4 **острота (вкус)** (acuity): Слабо выраженный кисловатый привкус, образующийся в паюсной икре в результате гидролиза белков.

## 4 Технические требования

4.1 Паюсная икра должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 4.2 Характеристики

4.2.1 Паюсную икру изготавливают из икры-зерна осетровых рыб и их гибридов, обработанной раствором поваренной соли и отпрессованной.

При посоле допускается смешивание икры-зерна различных видов осетровых рыб и их гибридов.

4.2.2 По показателям качества паюсная икра подразделяется на высший и первый сорта.

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

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сорта | |
|---|---|---|
| | высший | первый |
| Внешний вид | Однородная по всей массе | |
| Цвет | От темно-серого до черного | |
| Консистенция и состояние | Однородная, средней мягкости | |
| | | Может быть недостаточно однородная |
| Запах | Свойственный паюсной икре, без постороннего запаха | |
| Вкус | Свойственный паюсной икре с едва ощутимой нестойкой горечью, без постороннего привкуса | |
| | | Могут быть незначительные привкусы остроты и горечи |
| Массовая доля воды, %, не более | 40,0 | |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 4,5 | 5,0 |
| Наличие посторонних примесей | Не допускается | |

4.2.4 По показателям безопасности паюсная икра должна соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления паюсной икры, должны соответствовать:

- рыбы осетровые живые — ГОСТ 24896 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра-сырец осетровых рыб — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления паюсной икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 Паюсную икру в банках маркируют в соответствии с [2], ГОСТ 7630 и ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

Дополнительно маркировка паюсной икры, изготовленной из осетровых рыб аквакультуры, должна содержать: «Изготовлено из осетровых рыб аквакультуры» или «Произведена из икры прижизненного получения» (для продукции, изготовленной из овулировавшей икры).

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

4.4.3 Маркировка упаковки дополнительно может 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 Паюсную икру упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 и выпускают:

- в металлических банках с надвигающимися крышками по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью 388 $см^3$ предельной массой продукта 0,6 кг и вместимостью 1340 $см^3$ предельной массой продукта 2,0 кг;
- металлических банках по ГОСТ 5981 вместимостью 95 $см^3$ предельной массой продукта 0,12 кг.

4.5.2 Банки должны быть заполнены икрой без пустот.

На дно и под крышку металлических банок укладывают кружки пергамента по ГОСТ 1341.

4.5.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемое положительное отклонение содержимого нетто упаковочной единицы (в герметично укупоренной банке) от номинального количества, %:

2 — для паюсной икры до 0,12 кг включ.;

1 — для паюсной икры св. 0,12 кг.

4.5.4 Банки с паюсной икрой упаковывают:

- в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516 предельной массой продукции 20 кг;
- фанерные ящики по ГОСТ 10131 предельной массой продукции 25 кг.

4.5.5 В каждой единице транспортной упаковки должна быть паюсная икра в банках одного типа и одной вместимости, одного сорта и не более одной даты (декады) изготовления.

4.5.6 Фанерные ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или гофрированным картоном по ГОСТ 7376.

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

4.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции, соответствующие требованиям [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.9 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания паюсной икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, антибиотиков (для продукции аквакультуры), гормонов* и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

---

* Контроль содержания гормонов (для продукции аквакультуры) проводят на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) сырья.

5.3 Периодичность микробиологического контроля паюсной икры устанавливают в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля воды», «Наличие посторонних примесей», температуры, а также массы нетто устанавливает изготовитель.

## 6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для испытаний:

- 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 [4].

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, 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;
- пестицидов, полихлорированных бифенилов, антибиотиков и радионуклидов определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 Транспортирование и хранение

### 7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют паюсную икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

Транспортируют паюсную 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 и условия хранения паюсной икры устанавливает изготовитель.

7.2.2 Рекомендуемый срок годности (с даты изготовления) и условия хранения паюсной икры приведены в приложении Б.

**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

| Название осетровых рыб | | Код* |
|---|---|---|
| русское | латинское | |
| Род Белуги** — Huso | | |
| Белуга | Huso huso | HUS |
| Калуга | Huso dauricus | DAU |
| Род Осетры** — Acipenser | | |
| Осетр адриатический | Acipenser naccarii | NAC |
| Осетр амурский | Acipenser schrenckii | 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 тупорылый | 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 micadoi | 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 (СИТЕС).

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

Примечания

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

2 Код для смешанной икры от различных видов осетровых рыб — MIX.

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Б.1 Рекомендуемый срок годности паюсной икры с даты изготовления, мес, не более:
8 — при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С;
12 — при температуре от минус 18 °С до минус 12 °С.

## Библиография


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

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

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

[4] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 г. и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 г.**


* Действуют на территории государств — членов Таможенного союза.

** Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30 Н27

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 28.10.2014. Подписано в печать 20.11.2014. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 93 экз. Зак. 4683.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

**Поправка к ГОСТ 7368—2013 Икра паюсная осетровых рыб. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|---|---|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |

(ИУС № 7 2019 г.)

**Поправка к ГОСТ 7368—2013 Икра паюсная осетровых рыб. Технические условия**

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

(ИУС № 12 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru