МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
1573—
2011**

ИКРА РЫБ ПРОБОЙНАЯ СОЛЕНАЯ

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 29 ноября 2011 г. № 40)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 344-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 1573—2011 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1573—73

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 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, 2013, 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 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Библиография 8

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 ПРОБОЙНАЯ СОЛЕНАЯ

Технические условия

Fish salted screened caviar. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую пробойную 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 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 5717.1 Банки стеклянные для консервов. Общие 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 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 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

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

ГОСТ 8777 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

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

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

---

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

Издание официальное

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

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 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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 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 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

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

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 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 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

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.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль поваренная 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 **соленая пробойная икра:** Продукт, полученный из икры-зерна рыб, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками (консервантами).

4 Классификация

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

Таблица 1

Наименование	Ассортиментный знак
Икра камбалы пробойная соленая	П08
Икра макруруса пробойная соленая	Ф30
Икра нототении пробойная соленая	345
Икра палтуса пробойная соленая	К45
Икра сельди пробойная соленая	881
Икра скумбрии атлантической пробойная соленая	972
Икра судака пробойная соленая	Н85
Икра тресковых рыб пробойная соленая	446
Икра хека серебристого пробойная соленая	Ф49
Икра щуки пробойная соленая	Х56

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 или смесью поваренной соли с пищевыми добавками (консервантами).

Слабосоленую икру изготавливают с применением консервантов.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Может быть: - наличие единичных чешуек и кусочков пленки; - для икры нототении — незначительное количество лопанца

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Цвет	Однородный, присущий соленой икре данного вида рыбы. Могут быть: - различные оттенки; - осветление поверхностного слоя икры в бочках, ведрах, контейнерах
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Могут быть: - легкая естественная горьковатость; - незначительные естественные илистые или йодистые запах и привкус
Консистенция	От упругой до мягкой. Однородная во всех частях упаковочной единицы. Может быть незначительная вязкость или жидковатость икры при небольшом отстое
Массовая доля поваренной соли в икре, %: - в потребительской таре - в бочках, ведрах, контейнерах (кроме икры минтая): слабосоленой среднесоленой - икры минтая в бочках, ведрах, контейнерах: слабосоленой среднесоленой	 5,0—8,0 От 5,0 до 10,0 включ. Св. 10,0 » 12,0 » От 5,0 до 10,0 включ. Св. 10,0 » 14,0 »
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), %, не более	0,2
Наличие посторонних примесей в потребительской таре	Не допускается

5.2.3 По показателям безопасности пробойная соленая икра должна соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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-сырец;
- икра рыб охлажденная полуфабрикат;
- икра рыб мороженая полуфабрикат;
- икра рыб ястычная мороженая полуфабрикат;
- икра рыб ястычная соленая полуфабрикат;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное по ГОСТ 7981;
- масло соевое рафинированное по ГОСТ 31760,
- масло оливковое;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- натрия бензоат Е211 по [2].

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

Рыба-сырец, охлажденная, мороженая и соленая рыба, направляемые на разделку для извлечения ястыков, должны соответствовать требованиям нормативных и технических 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.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630; банки с икрой — по [3] и ГОСТ 11771.

Маркировка должна содержать дополнительную информацию:

- вид рыбы, если он не указан в наименовании продукта;
- для икры, фасованной из бочек, ведер, контейнеров в потребительскую тару, — дата изготовления икры в бочках, ведрах, контейнерах.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

5.5 Упаковка

5.5.1 Икру упаковывают по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 и выпускают:

- в бочках деревянных заливных по ГОСТ 8777, вместимостью не более 50 $дм^3$;
- ведрах или контейнерах из полимерных материалов, вместимостью не более 20 $дм^3$;
- банках металлических по ГОСТ 5981, вместимостью не более 3030 $см^3$;
- банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, вместимостью не более 250 $см^3$;
- банках стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 , вместимостью не более 500 $см^3$;
- банках из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, вместимостью не более 3000 $см^3$;
- стаканах из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, вместимостью не более 300 $см^3$;
- тубах из алюминия марки А с завинчивающимися пластмассовыми бушонами, вместимостью не более 200 $см^3$.

Для розничной торговли икру фасуют в потребительскую тару вместимостью до 3030 $см^3$.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание икры в полимерные многооборотные ящики, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, предельной массой продукта 20 кг.

5.5.2 Бочки с внутренней стороны должны быть покрыты влагонепроницаемой эмалью, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, и выстланы хлопчатобумажной тканью по ГОСТ 29298 и пергаментом по ГОСТ 1341.

5.5.3 Бочки, ведра, контейнеры и потребительская тара должны быть заполнены икрой плотно, без пустот.

5.5.4 Стеклянные банки с икрой должны быть укупорены металлическими крышками или крышками из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть икра одного вида рыбы, одного способа консервирования, одной степени солености, одного вида и вместимости потребительской тары и одной даты изготовления.

5.5.6 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице тары — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы нетто продукции в единице тары, %:

3,0 — в таре массой нетто до 0,03 кг включ.;
2,0 » » » » св. 0,03 до 0,06 кг включ.,
1,0 » » » » св. 0,06 до 0,27 кг включ.;
0,5 » » » » св. 0,27 до 3,00 кг включ.;
2,0 — в тубах массой нетто до 0,20 кг.

5.5.7 Икра, фасованная в потребительскую тару, должна быть упакована в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033, предельной массой продукта 25 кг.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание фасованной икры в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

5.5.8 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания икры пробойной соленой, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Внутренняя поверхность металлических банок, алюминиевых туб и крышек 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.

5.5.9 Допускается использование других видов тары и упаковки по [4], в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в соответствии с [1] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Контроль микробиологических показателей продукции проводят с учетом [5] и в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Анализ на патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella, и условно-патогенные Staphylococcus aureus проводят в аккредитованных (аттестованных) для проведения этих исследований лабораториях.

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

6.6 Периодичность определения паразитарных показателей устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями [1] и нормативными правовыми актами, действующими 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, физических и химических показателей — по ГОСТ 7636, ГОСТ 31339; 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 — ло [5].

7.2 Методы контроля органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631; ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 27001 и ГОСТ 27207; массы нетто — по ГОСТ 31339; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628; диоксинов — по ГОСТ 31792; 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, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, 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 Хранят икру при температуре от минус 2 °С до минус 6 °С с даты изготовления, мес, не более:

1 — в тубах и стаканах;

5 — в банках, кроме банок из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом;

2 — слабосоленую в полимерных ящиках;

2,5 — среднесоленую в полимерных ящиках;

4 — слабосоленую в бочках, ведрах, контейнерах;

7 — среднесоленую в бочках, ведрах, контейнерах.

8.2.2 Срок годности пробойной соленой икры устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

Срок годности икры, фасованной из бочек, ведер, контейнеров устанавливает изготовитель с даты изготовления икры в бочках, ведрах, контейнерах.

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] 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», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

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

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

---

* Действует на территории Таможенного союза.

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

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15.

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 stinfo.ru

Поправка к ГОСТ 1573—2011 Икра рыб пробойная соленая. Технические условия

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

(ИУС № 1 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru