НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

Рыба и рыбные продукты

РЫБНАЯ КУЛИНАРИЯ И ИКРА

Технические условия

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ») подготовило к изданию в 2012 году сборники стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2012 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

Единая система технологической документации (ГОСТы 3.1001 . . . 3.1123)

ЕСКД. Обозначения графические условные в схемах (ГОСТы 2.782 . . . 2.797)

ЕСКД. Обозначения условные графические в схемах (ГОСТы 2.752 . . . 2.781)

ЕСКД. Правила выполнения чертежей различных изделий (ГОСТы 2.421 . . . 2.431)

Продукты яичные

Рыба и рыбные продукты. Рыбная кулинария и икра. Технические условия

Сахар. Технические условия. Правила приемки. Методы анализа

Сахарные кондитерские изделия. Технические условия. Правила приемки

Сахарные кондитерские изделия. Методы анализа

Стальной листовой прокат. Сортамент

Электроустановки зданий. Требования по обеспечению безопасности. Часть 1

Электроустановки зданий. Требования по обеспечению безопасности. Часть 2

Контроль качества воздуха

Информация о составе каждого сборника содержится в № 8 за 2011 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

ГОСТ 1573—73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ПРОБОЙНАЯ СОЛЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

УДК 664.955.2:006.354 Группа Н27

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ПРОБОЙНАЯ СОЛЕНАЯ

Технические условия

ГОСТ 1573—73

Salted screened roe.
Spesifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6404

Дата введения 01.01.75

Настоящий стандарт распространяется на соленую пробойную икру, изготовленную из зерна зрелых ястыков рыб, консервированную поваренной солью, без добавления или с добавлением консервантов.

Стандарт не распространяется на икру осетровых и лососевых рыб.

Коды ОКП на соленую пробойную икру, изготовляемую по настоящему стандарту, приведены в приложении.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.1, 1.3.2, 1.4 (показатели «Запах и вкус», «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля консервантов», «Наличие посторонних примесей»), 1,5, 1.6, разд. 2, 3, пп. 4.1 (последний абзац), 4.2, 4.8, 4.9 (первый абзац), 4.10.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 6).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленая пробойная икра должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Соленую пробойную икру изготовляют из зрелых ястыков, полученных при разделке рыбы-сырца, охлажденной, мороженой и соленой рыбы, а также из мороженой и соленой ястычной икры и охлажденной и мороженой пробитой икры — полуфабрикатов.

1.3. Сырье и материалы

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.3.1. Для изготовления соленой пробойной икры применяют следующее сырье и материалы не ниже первого сорта (при наличии сортов):

икра-сырец	— по нормативному документу;
икра рыб охлажденная полуфабрикат	— по нормативному документу;
икра мороженая полуфабрикат для промышленной переработки	— по нормативному документу;
икра ястычная мороженая полуфабрикат	— по нормативному документу;
икра рыб ястычная соленая полуфабрикат	— по нормативному документу;
натрий бензоат пищевой (бензойнокислый натрий)	— по статье № 424 Государственной Фармакопеи СССР;
уротропин	— по статье № 328 Государственной Фармакопеи СССР;
масло подсолнечное рафинированное	— по ГОСТ 1129*;

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

масло кукурузное рафинированное — по ГОСТ 8808;
масло арахисовое рафинированное — по ГОСТ 7981;
масло соевое рафинированное — по ГОСТ 7825*;
масло оливковое — по нормативному документу;
соль поваренная — по ГОСТ 13830**.

Для сухого посола поваренная соль должна быть не крупнее помола № 1.

Рыба-сырец, охлажденная, мороженая и соленая рыба, направляемые на разделку для получения ястыков, должны 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.

1.3.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой пробойной икры, по показателям безопасности должны соответствовать «Гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденным Госсанэпиднадзором России (СанПиН 2.3.2.1078—2001), и требованиям «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91.

1.3.1, 1.3.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 6).**

1.4. По органолептическим, физическим и химическим показателям соленая пробойная икра должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыб. Цвет икры однородный, присущий соленой икре данного вида рыб. Могут быть различные оттенки цвета икры, а в икре, расфасованной в бочки, — осветление поверхностного слоя икры. Может быть наличие незначительных чешуек и кусочков пленки, для икры нототении незначительный лопанец икринок
Консистенция	От упругой до мягкой. Однородная во всех частях упаковки. Может быть незначительная вязкость или жидковатость икры при небольшом отстое
Запах и вкус	Нормальные, свойственные икре данного вида, без посторонних и порочащих запахов и привкусов. Может быть легкая естественная горьковатость, незначительные естественные илистые или йодистые запах и привкус
Массовая доля поваренной соли, %:	
в икре, фасованной в тару вместимостью до 3030 $см^3$	От 5 до 8 включ.
в икре, фасованной в бочки (кроме минтаевой):	
слабосоленой	От 5 до 10 включ.
среднесоленой	Св. 10 до 12 включ.
в икре минтаевой, фасованной в бочки:	
слабосоленой	От 5 до 10 включ.
среднесоленой	Св. 10 до 14 включ.
Массовая доля консервантов, %, не более:	
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту)	0,2
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5, 6, 7).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53510—2009.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

1.5. По показателям безопасности пробойная соленая икра должна соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории импортирующего государства.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

1.6. **(Исключен, Изм. № 7).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 31339.

2.2. Периодичность микробиологического контроля изготовления соленой пробойной икры — в соответствии с «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91.

2.3. Контроль за содержанием пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях.

2.2—2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668*, «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636**, ГОСТ 27001, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91.

3.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соленую пробойную икру фасуют:

в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 $дм^3$;

в банки металлические по ГОСТ 5981 и нормативному документу или банки из полимерных материалов по нормативному документу вместимостью не более 3030 $см^3$;

в банки металлические из белой жести с надвигающимися крышками по нормативному документу вместимостью не более 2000 $см^3$;

в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, по нормативному документу вместимостью не более 250 $см^3$;

в банки стеклянные по ГОСТ 5717.2 и нормативному документу вместимостью не более 500 $см^3$, укупоренные металлическими крышками по нормативному документу с нанесением маркировки по ГОСТ 11771 (без указания ассортиментного знака) или крышками из полимерных материалов;

в стаканы из полимерных материалов по нормативно-технической документации вместимостью не более 300 $см^3$;

в тубы из алюминия марки А с завинчивающимися пластмассовыми бушонами по нормативно-технической документации вместимостью не более 200 $см^3$.

---

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

** 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.

Икра, фасованная в бочки и банки вместимостью более 500 см^3, предназначается для промышленной переработки или последующего фасования в мелкую потребительскую тару.

Для розничной торговли икру фасуют в потребительскую тару вместимостью до 500 см^3.

Для местной реализации возможно фасование икры в ящики полимерные многооборотные по нормативному документу предельной массой продукта 25 кг.

Банки, стаканы и крышки из полимерных материалов и тубы из алюминия должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Могут быть использованы другие виды тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии и технических условий и обеспечивают сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5, 6).

4.2. Внутренняя поверхность металлических банок, алюминиевых туб и крышек должна быть покрыта устойчивым консервным лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами, алюминиевые тубы должны быть с внешней стороны литографированы.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

4.3. Заливные бочки перед взвешиванием должны быть замочены и проверены на отсутствие течи, покрыты влагонепроницаемой эмалью, допущенной Министерством здравоохранения СССР для пищевых целей, внутри выстланы салфетками, сшитыми по форме мешка из новой чистой бязи или сурового миткаля по ГОСТ 29298.

4.4. Бочки и потребительская тара должны быть заполнены икрой плотно, без пустот.

4.5. Предельные отклонения массы нетто для икры в отдельных единицах потребительской тары должны быть, %, не более:

± 3 — в таре массой нетто до 0,03 кг;

± 2 » » » » св. 0,03 до 0,06 кг;

± 1 » » » » св. 0,06 до 0,27 кг;

± 0,5 » » » » св. 0,27 до 3,0 кг;

± 2 — в тубах массой нетто до 0,2 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

4.6. Икру, фасованную в потребительскую тару, упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, предельной массой продукта с упаковкой 30 кг, или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта с упаковкой 25 кг, с прокладкой по рядам картона или плотной бумаги, за исключением металлических банок.

В каждой упаковочной единице должна быть икра одного вида рыбы, солености и даты изготовления.

Дощатые ящики с продукцией должны быть прочно забиты и по торцам скреплены стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282.

Ящики из гофрированного картона должны быть обтянуты проволокой по ГОСТ 3282 или оклеены клеевой или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

4.7. Допускается для местной реализации упаковывать банки, стаканы и тубы в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта с упаковкой 20 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.8. Маркируют металлические, кроме банок с надвигающимися крышками, банки из алюминиевой фольги, ламинированной пропиленом, и стеклянные банки с продукцией по ГОСТ 11771; металлические банки с надвигающимися крышками, банки и стаканы из полимерных материалов, тубы, ящики и бочки — по ГОСТ 7630. На потребительскую тару с икрой наносят предупредительную надпись: «Хранить при температуре от минус 2 до минус 6 °С. Продукт не подлежит длительному хранению».

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

4.9. Транспортируют соленую пробойную икру транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 1 до минус 6 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 6).

4.10. Хранят соленую пробойную икру при температуре от минус 2 до минус 6 °С:
в тубах и стаканах — не более 1 мес;
в банках, кроме банок из алюминиевой фольги, — не более 5 мес;
слабосоленую в полимерных ящиках — не более 2 мес;
среднесоленую в полимерных ящиках — не более 2,5 мес;
слабосоленую в бочках — не более 4 мес.

Среднесоленую пробойную икру в бочках хранят при температуре от минус 1 до минус 6 °С не более 7 мес.

Срок годности пробойной соленой икры с указанием условий хранения устанавливает в пределах срока хранения изготовитель.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 6, 7).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код ОКП	Ассортимент	Код ОКП
Икра минтая пробойная соленая	92 6491	Икра нототении пробойная соленая	92 6499
Икра сельди пробойная соленая	92 6492	Икра пресноводных рыб пробойная соленая	92 6499
Икра трески пробойная соленая	92 6493	Икра сайды пробойная соленая	92 6499
Икра камбалы пробойная соленая	92 6494	Икра макруруса пробойная соленая	92 6499
Икра скумбрии океанической пробойная соленая	92 6499	Икра салаки пробойная соленая	92 6499
		Икра форели пробойная соленая	92 6499
Икра хека серебристого пробойная соленая	92 6499		

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.12.73 № 2743

Изменение № 6 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 13 от 28 мая 1998 г.)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Изменение № 7 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 35 от 11.06.2009)

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, GE, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1573—55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1129—93	1.3.1	ГОСТ 13358—84	4.6
ГОСТ 3282—74	4.6	ГОСТ 13516—86	4.6
ГОСТ 3560—73	4.6	ГОСТ 13830—97	1.3.1
ГОСТ 5717.2—2003	4.1	ГОСТ 14192—96	4.8
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 18251—87	4.6
ГОСТ 7630—96	4.8	ГОСТ 20477—86	4.6
ГОСТ 7631—2008	3.2	ГОСТ 23285—78	4.9
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 24597—81	4.9
ГОСТ 7825—96	1.3.1	ГОСТ 26663—85	4.9
ГОСТ 7981—68	1.3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 8777—80	4.1	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 8808—2000	1.3.1	ГОСТ 27001—86	3.2
ГОСТ 11771—93	4.1, 4.8	ГОСТ 29298—2005	4.3
		ГОСТ 31339—2006	2.1, 3.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ (март 2012 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в августе 1977 г., сентябре 1981 г., октябре 1984 г., феврале 1986 г., июне 1989 г., январе 1999 г., июне 2009 г. (ИУС 10—77, 12—81, 1—85, 5—86, 10—89, 4—99, 11—2009)

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2010—01—01.

Изменение № 7 ГОСТ 1573—73 Икра пробойная соленая. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 35—2009 от 11.06.2009)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 5858

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, GE, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Подпункт 1.3.1. Ссылку на ГОСТ 1129 дополнить знаком сноски:*;

дополнить сноской:

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

Пункт 1.4 Таблицу 1 для показателя «Массовая доля консервантов» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), %, не более	0,2

Пункт 1.5 изложить в новой редакции:

«1.5. По показателям безопасности пробойная соленая икра должна соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории импортирующего государства».

---

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2010—01—01.

(Продолжение см. с. 48)

Пункт 1.6 исключить.

Пункты 2.1, 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 7631 на ГОСТ 31339.

Пункт 4.1. Заменить ссылку: ГОСТ 5717 на ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2.

Пункт 4.10. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Срок годности пробойной соленой икры с указанием условий хранения устанавливает в пределах срока хранения изготовитель».

Информационные данные. Пункт 4. Таблица. Заменить ссылки: ГОСТ 5717—91 на ГОСТ 5717.1—2003 и ГОСТ 5717.2—2003, ГОСТ 7631—85 на ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 29298—92 на ГОСТ 29298—2005;

дополнить ссылкой и номерами пунктов: ГОСТ 31339—2006, 2.1, 3.1;

для ГОСТ 7631—2008 исключить номера пунктов: 2.1, 3.1.

(ИУС № 11 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru