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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7442—
2017**

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 октября 2017 г. № 1357-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7442—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7442—2002

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2018

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Granular sturgeon caviar. Specifications

Дата введения — 2019—02—01

1 Область применения

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

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

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 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 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—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52901—2007 «Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ ISO/TS 11133—2016 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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—2013 Рыба живая. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 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 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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 замененным (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 термины по ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **зернистая икра осетровых рыб** (granular sturgeon caviar): Продукция, полученная из икры-зерна рыб семейства осетровых и их гибридов, обработанной пищевой поваренной солью или смесью пищевой поваренной соли с пищевыми добавками.

Примечания

1 Под икрой-зерном понимают икринки, отделенные от соединительной ткани ястыков, достигших IV стадии зрелости.

2 Под IV стадией зрелости ястыков понимают ястыки осетровых рыб и их гибридов, достигшие максимальных размеров, у которых жир отсутствует или присутствует в виде небольших наслоений, полярность икринок резко выражена — ядро расположено в непосредственной близости от оболочки икринки.

3.2 **посторонние примеси (в икре)** [foreign matter (in caviar)]: Вещества (включения), которые не являются природными составляющими икры осетровых рыб и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

3.3 **икра-сырец (свежая) осетровых рыб** [raw (fresh) caviar sturgeon]: Ястыки или икра-зерно, полученные от живой осетровой рыбы и охлаждаемые.

4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Зернистую икру изготавливают из икры-зерна осетровых рыб и их гибридов, обработанной пищевой поваренной солью или смесью пищевой поваренной соли с пищевыми добавками, и фасуют в потребительскую упаковку.

4.2.2 Зернистую икру по качеству подразделяют на сорта: экстра, высший и первый.

Зернистую икру сорта экстра изготавливают без использования пищевых добавок из икры-зерна белуги, калуги, осетра, севрюги и шипа.

4.2.3 Применение красителей и структурообразователей при изготовлении зернистой икры не допускается.

4.2.4 По органолептическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="3">Характеристика и норма для сорта</td></tr>
<tr><td>Экстра</td><td>Высший</td><td>Первый</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Внешний вид</td><td colspan="3">Икра одного вида рыбы.
Икринки одного размера для данного вида рыбы:</td></tr>
<tr><td>- крупные</td><td>- крупные или средние</td><td>- крупные, средние или мелкие.
Допускается незначительная разница в размере икринок</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Цвет</td><td colspan="3">Равномерный, свойственный икре данного вида рыбы</td></tr>
<tr><td>От светло-серого до серого</td><td colspan="2">От светло-серого до черного</td></tr>
<tr><td colspan="3">От бледно-желтого до желтовато-серого у непигментированной икры.
Допускается:
- желтоватые или коричневатые оттенки у икры осетра</td></tr>
<tr><td colspan="2">—</td><td>- разница в цвете икринок (без смешивания светло-серой и черной икры)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Консистенция и состояние</td><td colspan="3">Икринки легко отделяются одна от другой</td></tr>
<tr><td colspan="2">—</td><td>Допускается влажноватая или густоватая; икринки слабо отделяются одна от другой</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вкус и запах</td><td colspan="3">Свойственные икре данного вида рыбы,
без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">—</td><td>Допускается незначительный специфический вкус и запах</td></tr>
<tr><td>Массовая доля поваренной соли, %</td><td>2,5—3,0</td><td colspan="2">3,5—5,0</td></tr>
<tr><td>Наличие посторонних примесей</td><td colspan="3">Не допускается</td></tr>
</table>

4.2.5 По показателям безопасности зернистая икра должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления зернистой икры, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба осетровая живая — ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- икра-сырец (свежая) осетровых рыб (IV стадия зрелости ястыков) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренная пищевая сорта экстра или высшего сорта помола 0 — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления зернистой икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют зернистую икру в банках с надвигающимися крышками — по [4], ГОСТ 7630, в герметично укупоренных банках — по ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

4.4.2 Дополнительные требования по маркировке зернистой икры — в соответствии с 4.4.2.1—4.4.2.5.

4.4.2.1 Наименование зернистой икры должно быть дополнено названием рыбы или гибрида, от которых получена икра, приведенных в приложении А.

4.4.2.2 Для гибридов названия родительских видов рыб должны быть дополнены словом «гибрид», родительские виды могут быть указаны в виде кодов, приведенных в приложении А.

4.4.2.3 Для зернистой икры, изготовленной из осетровых рыб аквакультуры, должна быть приведена надпись: «Изготовлено из осетровых рыб аквакультуры».

4.4.2.4 При фасовании зернистой икры из банок большей вместимости в банки меньшей вместимости указывают информацию об изготовителе, осуществляющем упаковку продукции, и дате упаковывания.

4.4.2.5 На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

4.4.4 Маркировка упаковки с зернистой икрой должна соответствовать требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Зернистую икру упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в металлические банки с надвигающимися крышками по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические банки по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки по ГОСТ 32130.

4.5.2 Банки должны быть заполнены зернистой икрой без пустот.

4.5.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы (кроме банок с надвигающейся крышкой с зернистой икрой) от номинального количества должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемое положительное отклонение содержимого нетто упаковочной единицы (кроме банок с надвигающейся крышкой с зернистой икрой) от номинального количества, %:

2 — для зернистой икры массой нетто до 0,1 кг включительно;

1 — для зернистой икры массой нетто свыше 0,1 кг.

4.5.4 Банки с зернистой икрой упаковывают:

- в ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 34033;
- ящики из фанеры по ГОСТ 10131.

Рекомендуемая предельная масса зернистой икры в ящике из гофрированного картона или ящике из фанеры — 20 кг.

4.5.5 В каждой единице транспортной упаковки должна быть зернистая икра одного вида рыбы или гибрида, одного способа консервирования (обработанная пищевой поваренной солью или смесью пищевой поваренной соли и пищевых добавок), в банках одного типа, одной вместимости, одного сорта и одной даты изготовления.

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 в контролируемых условиях, обеспечивающих сохранение качества и безопасности продукта, производить фасование зернистой икры из банок большей вместимости в банки меньшей вместимости.

Не допускается смешивание икры от разных видов осетровых рыб и разных партий.

4.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией, соответствующие требованиям [5], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.9 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [5], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта материалами, разрешенными к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующими техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

5.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли поваренной соли, наличия посторонних примесей, показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и паразитологических показателей, массовой доли пищевых добавок, а также для зернистой икры, изготовленной из осетровых рыб аквакультуры, — антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в зернистой икре проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для испытаний:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO/TS 11133 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Методы контроля:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628; ГОСТ 33824;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.3 Содержание пестицидов, ветеринарных и гормональных препаратов, пищевых добавок, паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют зернистую 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 зернистую 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 зернистой икры, отличающиеся от указанных в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Приложение А
(справочное)

Видовой состав и идентификационные коды осетровых рыб

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

Таблица А.1

Название рыбы		Код*
Русское	Латинское	
Род белуги** — Huso		
Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Huso dauricus	DAU
Род осетра** — 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 3 марта 1973 г. (СИТЕС).

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

Примечание — Идентификационный код гибрида — код (название) женского вида × код (название) мужского вида — XXX × YYY.

Пример — Гибрид осетра русского и осетра сибирского (русско-сибирский осетр) — GUE × BAE.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения зернистой икры

Рекомендуемый срок годности и условия хранения зернистой икры приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид продукции	Сорт	Наличие консерванта	Срок годности с даты изготовления при температуре от минус 4 °С до минус 2 °С, мес, не более
Икра зернистая осетровых рыб	Экстра	Без консерванта	0,5
	Высший и первый		2,5

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011 Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

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

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.26.111

Ключевые слова: икра зернистая, осетровые рыбы, термины и определения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 15.11.2018. Подписано в печать 28.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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