МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 1629— 2015

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ В ТРАНСПОРТНОЙ УПАКОВКЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГБНУ «ТИНРО-Центр»)

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 августа 2015 г. № 1108-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 1629—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1629—97

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, 2016

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 ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ В ТРАНСПОРТНОЙ УПАКОВКЕ

Технические условия

Granular salmon roe in transport packing.
Specifications

Дата введения —2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лососевую зернистую икру в транспортной упаковке (далее — лососевая икра).

Лососевая икра с консервантами предназначена для расфасовки в потребительскую упаковку (производство пресервов), лососевая икра без консервантов направляется на производство пищевых продуктов, в том числе пресервов.

Видовой состав лососевых 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 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 5530—2004 Ткани упаковочные и технического назначения из лубяных волокон. Общие технические условия

ГОСТ 6824—96 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 7931—76 Олифа натуральная. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 8808— 2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология для пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

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 23683—89 Парафины нефтяные твердые. 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 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Метод 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 29298—2005 Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия

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 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 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукции 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 6888-3:2003) 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)

---

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

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

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*

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 содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32521—2013 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ 32777—2014 Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32779—2014 Кислота сорбиновая Е200. 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 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 **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

3.2 **пресервы из лососевой икры** (preserved salmon roe): Продукция из икры-зерна лососевых рыб, обработанной смесью поваренной соли с пищевыми добавками, в том числе консервантами, в плотно укупоренной потребительской упаковке.

Примечание — Икра-зерно рыбы — икринки рыбы, отделенные от соединительной ткани ястыка.

4 Технические требования

4.1 Лососевая 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 Лососевую икру изготавливают из икры-зерна рыбы, полученной из рыбы живой или сырца, обработанной поваренной солью с добавлением пищевых добавок, в том числе консервантов, или без них и фасуют в транспортную упаковку. Лососевая икра с консервантами может быть заморожена сухим искусственным способом.

4.2.2 Температура в толще продукта должна быть после окончания процесса:

- охлаждения — от минус 6 °С до минус 4 °С;
- замораживания — не выше минус 18 °С или не выше минус 25 °С, в зависимости от условий хранения, установленных изготовителем.

4.2.3 Лососевую икру по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускаются:	
	- незначительное количество оболочек икринок - лопанца - незначительный отстой после размораживания	- смешение икры разных видов рыб; - наличие кусочков пленки и оболочек икринок — лопанца; - незначительный отстой
Цвет	Однородный, свойственный икре данного вида рыбы. Допускается:	
	- неоднородность цвета для икры кижуча и нерки	- неоднородность цвета для икры всех видов рыб
Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускаются:	
	- незначительная вязкость	- слабые влажные икринки; - вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)
Запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха	
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускаются:	
	- слабый привкус горечи и остроты; - привкус горечи у икры кижуча и нерки	- привкус горечи и остроты для икры всех видов рыб
Массовая доля поваренной соли, %	От 3,0 до 6,0	3,0—7,0
Массовая доля консерванта, % не более: Консервант 1 (смесь)		
- сорбиновая кислота - бензоат натрия (в пересчете на бензойную кислоту) или Консервант 2 - сорбиновая кислота	0,1 0,1 0,2	0,1 0,1 0,2
Примечание — Органолептические показатели мороженой лососевой икры оценивают после ее размораживания.		

4.2.5 По показателям безопасности лососевая икра должна соответствовать требованиям технических регламентов и 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 лососевой икры, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба лососевая живая — ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба лососевая сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба лососевая с наружными повреждениями — сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- масло оливковое — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- соль поваренная пищевая высшего сорта или сорта «Экстра» — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота сорбиновая Е200 — ГОСТ 32779 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- натрия бензоат Е211 — ГОСТ 32777 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- глицерин дистиллированный Е422 — ГОСТ 6824 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- азот Е941 — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- диоксид углерода (двуокись углерода) Е290 — ГОСТ 8050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать лососей тихоокеанских, отнесенных ко второму сорту по показателю «Внешний вид», но по остальным показателям соответствующих первому сорту.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют лососевую икру по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.4.2 Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения.

Дополнительно указывают:

- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для лососевой икры, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха. При этом должен быть указан состав газовой среды;

- надпись «Упаковано под вакуумом» — для лососевой икры, упакованной под вакуумом;

- надпись «Заморожена. Рекомендуется размораживать при температуре от 4 °С до 15 °С» — для лососевой икры, изготовленной в замороженном виде;

- надпись «Из икры лососевых рыб аквакультуры» — при использовании продукции аквакультуры.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки с лососевой икрой должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Лососевую икру упаковывают по ГОСТ 7630:

- в пакеты многослойные полимерные из барьерной или фольгированной пленки предельной массой продукта 10 кг — по ГОСТ 12302 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

- мешки-вкладыши пленочные предельной массой продукта не более 10 кг — по ГОСТ 32521 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- контейнеры (куботейнеры) из полимерных материалов (далее — контейнеры) предельной массой продукта 25 кг — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- бочки деревянные заливные вместимостью не более 50 $дм^3$ — по ГОСТ 8777.

4.5.2 Лососевую икру упаковывают в контейнеры с вложенными пленочными мешками-вкладышами или пакетами или без них.

Мешки-вкладыши или пакеты должны быть термосварены или закрыты другим способом под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды.

Лососевую икру, упакованную в контейнеры без пленочных мешков-вкладышей или пакетов, накрывают пергаментом по ГОСТ 1341 или бязью по ГОСТ 29298, смоченными растительным маслом или солевым раствором.

Контейнеры должны быть плотно закрыты съемными крышками.

4.5.3 Лососевую икру упаковывают в деревянные бочки, покрытые внутри парафином по ГОСТ 23683 и выстланные бязью или пергаментом.

Деревянные бочки снаружи должны быть покрыты олифой по ГОСТ 7931. Для упаковывания бочек с лососевой икрой используют холстопрошивной нетканый материал по ГОСТ 5530 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Бочки должны быть заполнены лососевой икрой до уровня уторов.

4.5.4 Лососевую икру с консервантами замораживают в контейнерах или блоками в мешках-вкладышах пленочных или в пакетах многослойных полимерных из барьерной или фольгированной пленки предельной массой продукта не более 10 кг.

Мешки-вкладыши и пакеты с замороженной лососевой икрой должны быть термосварены или закрыты другим способом под вакуумом или в модифицированной газовой среде.

Лососевую икру, замороженную блоками в мешках-вкладышах или пакетах, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, предельной массой продукта 30 кг.

4.5.5 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

0,5 — для продукции, изготавливаемой на береговых предприятиях;

1,0 — для продукции, изготавливаемой на перерабатывающих судах в морских условиях.

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, упаковочных материалов и укупорочных средств, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.7 Упаковка, упаковочные материалы и укупорочные средства должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] и нормативных правовых актов, действующих 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 Периодичность микробиологического контроля лососевой икры устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, паразитологических показателей, для продукции аквакультуры — ветеринарных препаратов и антибиотиков), а также массовой доли поваренной соли, массовой доли консервантов, температуры лососевой икры в транспортной упаковке устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.5 Контроль содержания диоксинов в лососевой икре проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669;
- паразитологических показателей — по 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.

6.2 Методы контроля:

- органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 27001;
- массы нетто — по ГОСТ 31339;

- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

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

7.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Срок годности лососевой икры устанавливает изготовитель.

7.2.2 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности лососевой икры приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав лососевых рыб

Названия рыб на русском и латинском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Род — Salmo	
Лосось атлантический (балтийский, беломорский, семга, лосось норвежский садковый)	Salmo salar
Лосось озерный	Salmo salar morpha lacustris
Кумжа	Salmo trutta
Род — Oncorhynchus	
Кета	Oncorhynchus keta
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Чавыча	Oncorhynchus tschawytscha
Нерка	Oncorhynchus nerka
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Сима	Oncorhynchus masu
Род — Parasalmo	
Микижа	Parasalmo mykiss
Семга камчатская	Parasalmo penschinensis
Форель радужная	Parasalmo irideus

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения лососевой икры

Рекомендуемые сроки годности лососевой икры с даты изготовления приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре		
	от минус 4 °С до минус 6 °С	не выше минус 18 °С (замороженная)	не выше минус 25 °С (замороженная)
Икра лососевая зернистая с консервантами	8	12	14
Икра лососевая зернистая без консервантов	2	—	—

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*
[2]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58*
[3]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*
[4]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

* Действует на территории государств—членов Таможенного союза.

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: икра лососевая зернистая, транспортная упаковка, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Н. Мигунова*

Корректор *П.М. Смирнов*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 55 экз. Зак. 3877.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru