МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31793—
2012**

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ

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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 октября 2012 г. № 51)

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

(Поправка).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1497-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31793—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53353—2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (декабрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 7—2019)

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1497-ст ГОСТ Р 53353—2009 отменен с 15 февраля 2015 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 Технические требования 3
4 Правила приемки 5
5 Методы контроля 5
6 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Видовой состав лососевых рыб 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ

Технические условия

Grained salmon roe, frozen. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лососевую зернистую замороженную икру (далее — лососевая икра).

Видовой состав лососевых рыб приведен в приложении А.

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 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 6824 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия

ГОСТ 7376 Картон гофрированный. Общие технические условия[2)]

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 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

---

1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

2) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52901—2007.

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[1)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[2)]

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 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[3)]

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 28805 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29185 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

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 указателям национальных стандартов, издаваемым в

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

[3)] Действует ГОСТ 31904—2012.

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.

3 Технические требования

3.1 Лососевая икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Характеристики

3.2.1 Лососевую икру изготовляют из икры-зерна, обработанной поваренной солью и фасованной в тару (блок-форму) с последующим в ней замораживанием.

3.2.2 Температура в толще продукта при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С или минус 25 °С в соответствии с установленным изготовителем режимом хранения.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид после размораживания	Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается: - наличие кусочков пленки и оболочек икринок — лопанца; - незначительный отстой; неоднородность цвета — для икры нерки и кижуча
Консистенция после размораживания	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые) Допускается: - незначительное количество слабых, влажных икринок; - вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)
Запах после размораживания	Свойственный данному продукту, без постороннего запаха
Вкус после размораживания	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса.
Массовая доля поваренной соли, %	Допускается слабый привкус горечи и остроты 2,5—5,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

3.2.4 По показателям безопасности лососевая икра должна соответствовать требованиям [1] или нормам, установленным санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевой икры, должны соответствовать требованиям [1]:

- лососи-сырец;
- лососи с повреждениями-сырец;
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта — ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло оливковое;

- глицерин дистиллированный (Е422) — ГОСТ 6824;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 и в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.2 Допускается использование основного сырья отечественного или импортного аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью и соответствующего по показателям безопасности установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.3 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления лососевой икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют потребительскую тару с лососевой икрой по [2], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с нанесением следующей информации:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- допускается не указывать наименование изготовителя при указании организации, в систему которой входит изготовитель, и ее местонахождение (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- сорт (при наличии);
- масса нетто;
- дата изготовления;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- пищевые добавки;
- информация о подтверждении соответствия.

3.4.2 Маркировка тары должна дополнительно содержать:

- вид рыбы, из которой изготовлена икра;
- при использовании продукции аквакультуры — «Изготовлена из икры лососевых рыб аквакультуры».

3.4.3 Маркировка потребительской тары должна содержать информацию: «Рекомендуется размораживать при температуре от 4 °С до 15 °С».

3.4.4 Маркировка транспортной тары должна содержать информацию по ГОСТ 14192.

3.5 Упаковка

3.5.1 Лососевую икру фасуют по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в банки, ведерки, контейнеры из полимерных материалов по нормативным и техническим документам с предельной массой продукта 10 кг;
- в банки металлические по ГОСТ 5981;
- в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1;
- в пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам предельной массой продукта 5 кг;
- в пакеты пяти-семислойные стерильные из полимерных материалов по нормативным и техническим документам, подлежащие запайке, с предельной массой продукта 4 кг;
- в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативным и техническим документам с предельной массой продукта 10 кг.

3.5.2 Банки должны быть укупорены металлическими или стеклянными крышками, изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, соответствующих санитарным требованиям и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.3 Упаковывают банки с продуктом в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 20 кг.

Банки с продуктом при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам горизонтальными прокладками из гофрированного картона по ГОСТ 7376 марки Т.

Стеклянные банки при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки из гофрированного картона марки Т.

Допускается упаковывать банки с продукцией в термоусадочную пленку по нормативным или техническим документам.

Продукт в потребительской упаковке может быть упакован в красочные коробки по нормативному или техническому документу с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

3.5.4 Лососевую икру, упакованную в пленочные пакеты или мешки-вкладыши укладывают в ящики из гофрированного картона с предельной массой продукта 30 кг.

3.5.5 В каждой единице транспортной тары должна быть лососевая икра одного вида рыбы, одной даты изготовления, в таре одного типа и вместимости.

Допускается упаковывание в транспортную тару продукта двух последующих дат изготовления.

3.5.6 Предельные отклонения массы нетто продукта в единице тары:

отрицательные — по ГОСТ 8.579;

положительные:

- 2 % — до 2 кг включ.;
- 1 % — св. 2 кг.

3.5.7 Допускается использование других видов тары и упаковки в соответствии с [3], в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции, соответствующих санитарным требованиям и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.8 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания лососевой икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных уполномоченным органом для контакта с данным видом продукции, соответствующих санитарным требованиям и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

4.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с установленными санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

5 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов.

5.2 Определение органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636.

5.3 Определение внешнего вида тары — по ГОСТ 8756.18.

5.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747.

5.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

5.6 Определение пестицидов — по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.7 Определение полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31792 и по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.8 Определение радионуклидов — по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.9 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют лососевую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре хранения продукции.

6.1.2 Транспортирование лососевой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют по ГОСТ 15846.

6.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Хранят лососевую икру при температуре не выше:

- минус 18 °С — не более 12 мес,
- минус 25 °С — не более 14 мес.

6.2.2 Срок годности лососевой икры устанавливает изготовитель с даты изготовления

Приложение А
(справочное)

Видовой состав лососевых рыб

А.1 Семейство лососевые — Salmonidae, в том числе продукция аквакультуры и гибриды рыб семейства лососевых

А.1.1 Род лососи благородные — Salmo

Лосось атлантический: балтийский, беломорский, семга, лосось норвежский садковый — salmo salar;
лосось озерный — salmo salar morpha lacustris;
кумжа — salmo trutta;
лосось каспийский — salmo trutta caspius;
форель озерная — salmo trutta morpha lacustris;
форель ручьевая — salmo trutta morpha fario;
форель севанская (иссык-кульская) — salmo ischchan.

А.1.2 Род лососи тихоокеанские — Oncorhynchus

Кета — oncorhynchus keta;
горбуша — oncorhynchus gorbuscha;
чавыча — oncorhynchus tschawytscha;
нерка — oncorhynchus nerka;
кижуч — oncorhynchus kisutch;
сима — oncorhynchus masu.

А.1.3 Род — Parasalmo

Микижа — parasalmo mykiss;
семга камчатская — parasalmo penschinensis;
форель радужная — parasalmo irideus;
лосось Кларка — parasalmo clarki.

А.1.4 Род гольцы — Salvelinus

Голец — salvelinus alpinus;
палия — salvelinus lepechini;
мальма — salvelinus malma;
кунджа — salvelinus leucomaenis.

Библиография

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

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

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.
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 gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru