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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
20352—
2012**

ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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 унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 мая 2012 г. № 41)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2012 г. № 606-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 20352—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20352—74

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, 2014

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 РЫБ СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Технические условия

Fish salted delicatessen roe. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленую деликатесную икру рыб (далее — икра), предназначенную для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на икру осетровых и лососевых рыб.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия*

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия**

ГОСТ 1573—73 Икра пробойная соленая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия*4

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53396—2009 «Сахар белый. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005 «Масло подсолнечное. Технические условия».

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

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия*

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus**

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

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

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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. Метод определения консервантов

ГОСТ 27166—85 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия*[4]

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53510—2009 «Масло соевое. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».

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

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51783—2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 **икра-зерно:** Икринки рыбы, отделенные от соединительной ткани ястыка.

3.2 **деликатесная соленая икра рыб:** Продукция, полученная из икры-зерна рыб, обработанной поваренной солью с добавлением пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

4 Классификация

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

Таблица 1

Наименование продукции	Ассортиментный знак
Икра ледяной рыбы соленая деликатесная	71Д
Икра минтая соленая деликатесная	254
Икра минтая соленая деликатесная «Закусочная»	—
Икра минтая соленая деликатесная «Бутербродная»	—
Икра минтая соленая деликатесная «Любительская»	—
Икра минтая соленая деликатесная «Провансаль»	—
Икра мойвы соленая деликатесная	26К
Икра нототении соленая деликатесная	346
Икра палтуса соленая деликатесная	505
Икра пресноводных рыб соленая деликатесная	—
Икра сельди соленая деликатесная	927
Икра сиговых рыб соленая деликатесная «Северянка»	61К
Икра трески соленая деликатесная	П09

4.2 Допускается изготавливать икру других видов рыб, соответствующую требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

5 Технические требования

5.1 Икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 Икру изготавливают из икры-зерна рыб, обработанной поваренной солью с добавлением пищевых добавок, растительного или коровьего масла и других пищевых ингредиентов.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые. Может быть незначительное количество оболочек икринок и кусочков пленки
Цвет	Однородный, присущий соленой икре данного вида рыбы
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы и внесенным ингредиентам, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	От упругой до мягкой, однородная. Икринки отделяются одна от другой (разбористые). Может быть незначительная вязкость икры
Массовая доля поваренной соли, %, для: - икры минтая соленой деликатесной «Закусочная» - остальной икры	 3,0—8,0 3,0—6,0
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту), %, не более	0,2
Наличие посторонних примесей	Не допускается

5.2.3 По показателям безопасности икра должна техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим в государстве, на территории которого икра находится в обращении.

На территории государств, входящих в состав таможенного союза, по показателям безопасности икра должна соответствовать требованиям [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления икры, не ниже первого сорта (при наличии сортов):

- икра рыб ястычная — сырец;
- икра рыб ястычная охлажденная;
- икра рыб ястычная мороженая;
- икра рыб пробойная мороженая;
- икра рыб ястычная соленая;
- икра рыб пробойная соленая по ГОСТ 1573;
- икра рыб мороженая, соленая полуфабрикат;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло горчичное рафинированное по ГОСТ 8807;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое рафинированное по ГОСТ 7981;
- масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825;
- масло оливковое;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- лук репчатый резаный быстрозамороженный;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- кислота уксусная пищевая 80%-ная;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-рафинад по ГОСТ 22;
- перец черный по ГОСТ 29050;

- соль поваренная пищевая (высшего сорта или сорта «Экстра») по ГОСТ 13830;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- натрия бензоат Е211 по [2].

Рыба-сырец охлажденная, мороженая, а также соленая, направляемая на разделку для извлечения ястыков, должна соответствовать требованиям нормативных документов и быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

Допускается использование:

- рыбы с механическими повреждениями, без нарушения целостности ястыков, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта;
- масла подсолнечного нерафинированного высшего сорта по ГОСТ 1129;
- масла горчичного нерафинированного высшего сорта по ГОСТ 8807.

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

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

На территории государств, входящих в состав таможенного союза, сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют тару с продукцией в соответствии с [3] и ГОСТ 7630; банки с икрой — по [3] и ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать дополнительную информацию:

- вид рыбы, если он не указан в наименовании продукции;
- при использовании продукции аквакультуры — «Изготовлено из икры рыб аквакультуры».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

5.5 Упаковка

5.5.1 Икру упаковывают в соответствии с [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в банки металлические по ГОСТ 5981, вместимостью не более 270 $см^3$;
- в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, вместимостью не более 250 $см^3$;
- в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 500 $см^3$;
- в банки из полимерных материалов, вместимостью не более 530 $см^3$;
- в стаканы из полимерных материалов, вместимостью не более 300 $см^3$;
- в тубы из алюминия марки А, вместимостью не более 200 $см^3$.

5.5.2 Стеклянные банки с икрой должны быть укупорены металлическими крышками или крышками из полимерных материалов, разрешенных для контакта с продукцией данного вида.

Банки и стаканы из полимерных материалов с икрой должны быть плотно закрыты крышками или запаяны пленкой из полимерных материалов, разрешенными для контакта с пищевой продукцией данного вида.

Тубы с икрой должны быть закрыты завинчивающимися пластмассовыми бушонами.

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

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

3,0 — для икры массой нетто до 0,03 кг включ.;
2,0 — » » » » св. 0,03 до 0,06 кг включ.,
1,0 — » » » » св. 0,06 до 0,27 кг включ.;
0,5 — » » » » св. 0,27 до 0,53 кг включ.
2 — в тубах для икры массой нетто до 0,2 кг.

5.5.4 Икра в потребительской таре должна быть упакована в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта 25 кг.

При реализации в местах изготовления возможно упаковывание потребительской тары с икрой в полимерные многооборотные ящики предельной массой продукта 20 кг.

5.5.5 В каждой единице транспортной тары должна быть икра одного наименования, одного вида рыбы, одного вида и вместимости потребительской тары, одной даты изготовления.

5.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства,

принявшего стандарт, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек, алюминиевых туб должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Алюминиевые тубы с внешней стороны должны быть литографированы.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, антибиотиков в икре рыб аквакультуры проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции с учетом [5] и в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.5 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и [5].

Подготовка проб для определения органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [5].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [5].

7.2 Методы контроля органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 27001; токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и [5].

7.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, антибиотиков в икре рыб прудового и садкового содержания, а также паразитологические показатели, определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 °С до минус 6 °С.

Транспортируют икру в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции с даты изготовления приведены в приложении А.

8.2.2 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности икры рыб

А.1 Рекомендуемые сроки годности икры рыб при температуре от минус 2 °С до минус 6 °С приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукции	Вид сырья	Вид тары	Срок годности, не более
Икра ледяной рыбы соленая деликатесная	Мороженая икра не более 4 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	15 сут
Икра минтая соленая деликатесная	Ястыки рыбы-сырца и охлажденной	Банки металлические; банки стеклянные	3,0 мес
	Соленая икра не более 1 мес хранения		2,0 мес
	Мороженая икра не более 1 мес хранения		1,5 мес
Икра минтая соленая деликатесная «Закусочная»	Соленая икра не более 1 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	1,5 мес
	Соленая икра	Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов	5 сут
Икра минтая соленая деликатесная «Бутербродная»	Все виды сырья	Банки стеклянные	10 сут
	Все виды сырья	Банки и стаканы из полимерных материалов	6 сут
Икра минтая соленая деликатесная «Провансаль»	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные; банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов; тубы из алюминия	10 сут
Икра минтая соленая деликатесная «Любительская»	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные; банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки и стаканы из полимерных материалов; тубы из алюминия	10 сут
Икра мойвы соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра нототении соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра палтуса соленая деликатесная	Все виды сырья	Банки металлические; банки стеклянные	1,0 мес
Икра сиговых рыб соленая деликатесная «Северянка»	Все виды сырья	Банки стеклянные	6,0 мес
	Все виды сырья	Банки из полимерных материалов	15 сут
Икра трески соленая деликатесная	Ястыки рыбы-сырца и охлажденной не более 1 сут хранения	Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; банки из полимерных материалов	15 сут
	Мороженая икра не более 1 мес хранения	Банки металлические; банки стеклянные	15 сут

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] ФС 424 Государственная фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
[5] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*

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

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30 Н27

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.10.2014. Подписано в печать 21.10.2014. Формат 60×84 ⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 136 экз. Зак. 4313.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru