ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53957— 2010

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2010 г. № 509-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2012 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2011
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

Технические условия

Pasteurized grained salmon caviare. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пастеризованную зернистую лососевую икру (далее — пастеризованная икра).

Видовой состав лососевых рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50380—2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52830—2007 (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ Р 52897—2007 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ Р 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

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

Издание официальное

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

ГОСТ 6824—96 Глицерин дистиллированный. Технические условия

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

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. 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 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы 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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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.

---

* Заменен на ГОСТ 13496.15—85 в части п. 3.7.1 в части определения сырого жира в кормовой рыбной муке и из морских млекопитающих и ракообразных, предназначенной для производства комбикормов; ГОСТ 26927—86 в части п. 3.8; ГОСТ 26657—85 в части п. 8.12.1.

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

3 Технические требования

3.1 Пастеризованная икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением норм безопасности, установленным нормативными и правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации*.

3.2 Характеристики

3.2.1 Пастеризованную икру изготавливают из икры-зерна, обработанной поваренной солью, фасованной в банки и герметично укупоренной, с последующей пастеризацией.

3.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

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

3.2.3 По микробиологическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3
Масса пастеризованной икры, г, в которой не допускаются:	
БГКП (колиформы)	1,0
Staphylococcus aureus	1,0
Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
Сульфитредуцирующие клостридии	1,0
Плесени	0,1
Дрожжи	0,1

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пастеризованной икры, должны соответствовать требованиям:

- лососи-сырец — по нормативным документам;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- лососи-сырец с повреждениями — по нормативным документам;
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта — по ГОСТ Р 51574;
- масло подсолнечное рафинированное — по ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное рафинированное — по ГОСТ 8808;
- масло оливковое — по нормативным документам;
- глицерин дистиллированный (Е422) — по ГОСТ 6824;
- вода питьевая — по ГОСТ Р 51232 и по [3].

3.3.2 Допускается использовать сырье и вспомогательные материалы с аналогичными характеристиками, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

3.3.3 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления лососевой икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными и правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации*.

3.4 Маркировка

3.4.1 Потребительскую тару с пастеризованной икрой маркируют по ГОСТ Р 51074. Дополнительно на потребительской таре с пастеризованной икрой указывают:

- один режим хранения;
- один срок годности;
- вид рыбы, из которой изготовлена икра;
- при использовании продукции аквакультуры — «Изготовлена из икры лососевых рыб, выращенных в аквакультуре».

3.4.2 Транспортную тару маркируют по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192.

3.4.3 На потребительской таре с пастеризованной икрой, изготовленной для экспорта, при реализации ее на внутреннем рынке дополнительно наклеивают этикетку с информацией на русском языке.

3.5 Упаковка

3.5.1 Пастеризованную икру упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в банки металлические по ГОСТ 5981 вместимостью не более 130 $см^3$;
- в банки стеклянные по ГОСТ 5717 вместимостью не более 130 $см^3$.

Допускается упаковывать пастеризованную икру в другую тару вместимостью не более 130 $см^3$, разрешенную для контакта с пастеризованной икрой.

3.5.2 Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими или стеклянными крышками, разрешенными для контакта с пастеризованной икрой.

3.5.3 Банки с пастеризованной икрой упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 массой продукта не более 20 кг.

Банки с продуктом при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам горизонтальными прокладками из гофрированного картона по ГОСТ Р 52901 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 документам.

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

3.5.4 В каждой единице транспортной тары должна быть пастеризованная икра одного вида рыбы, одной даты изготовления, в банках одного типа и вместимости.

Предельные отклонения массы нетто продукта, в единице тары:

- отрицательные — ГОСТ 8.579;
- положительные — 3 %.

3.5.5 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с пастеризованной икрой и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.6 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания пастеризованной икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пастеризованной икрой.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

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 программой производственного контроля.

4.3 Периодичность контроля по микробиологическим показателям устанавливает изготовитель продукции по [4].

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

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и [4], [5].

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 и [4].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю — по [4].

5.2 Определение внешнего вида тары — по ГОСТ 8756.18.

5.3 Определение органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636.

5.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 30519, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 52830, ГОСТ Р 52814 и [4].

5.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 и [6], [7].

5.6 Определение пестицидов — по [8], [9].

5.7 Определение полихлорированных бифенилов — по [10].

5.8 Определение радионуклидов — по [5], [11], [12].

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

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

6.1.2 Транспортирование пастеризованной 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 Срок годности пастеризованной икры с даты изготовления, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

6.2.2 Рекомендуемые сроки годности пастеризованной икры при соответствующей температуре с даты изготовления составляют, мес, не более:

- 15 — от минус 22 °С до минус 25 °С;
- 12 — от минус 4 °С до минус 6 °С;
- 8 — от 4 °С до 6 °С.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав лососевых рыб семейства лососевые Salmonidae

А.1 Видовой состав лососевых рыб семейства лососевые Salmonidae приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование лососевых рыб	
русское	латинское
Род Лососи благородные* — Salmo	
Лосось атлантический балтийский	Salmo salar
Лосось атлантический беломорский	Salmo salar
Лосось атлантический семга	Salmo salar
Лосось атлантический норвежский садковый	Salmo salar
Лосось озерный	Salmo salar morpha lacustris
Кумжа	Salmo trutta
Лосось каспийский	Salmo trutta caspius
Озерная форель	Salmo trutta morpha lacustris
Ручьевая форель	Salmo trutta morpha fario
Севанская форель (иссык-кульская форель)	Salmo ischchan
Род Лососи тихоокеанские* — Oncorhynchus	
Кета	Oncorhynchus keta
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Чавыча	Oncorhynchus tschawytscha
Нерка	Oncorhynchus nerka
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Сима	Oncorhynchus masou
Род Лососи* — Parasalmo	
Микижа	Parasalmo mykiss
Камчатская семга	Parasalmo penschinensis
Радужная форель	Parasalmo irideus
Лосось Кларка	Parasalmo clarki
Род Гольцы* — Salvelinus	
Голец	Salvelinus alpinus
Палья	Salvelinus lepechini Gmelin
Мальма	Salvelinus malma
Кунджа	Salvelinus
* В том числе лососевые рыбы аквакультуры и их гибриды.	

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)
[2] СанПиН 2.3.2.1282—2003	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы и дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-2001. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[3] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[4] 5319—91	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
[5] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[6] МУК 4.1.1501—2003	Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[7] МУК 4.1.1506—2003	Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря
[8] МУК 2482—81	Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, АЛЬФА- и ГАММА-ГХЦГ) в рыбе и рыбных продуктах методом газожидкостной хроматографии
[9] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[10] МУК 4.1.1023—2001	Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах
[11] МУ 5778—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
[12] МУ 5779—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

УДК 664.955.2:006.354 ОКС 67.120.30 Н37 ОКП 92 6431

Ключевые слова: икра лососевая зернистая пастеризованная, требования безопасности, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, срок годности, рекомендуемые сроки годности

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 1573—73	Икра пробойная соленая. Технические условия	3
ГОСТ 1629—97	Икра лососевая зернистая бочковая. Технические условия	11
ГОСТ 6052—2004	Икра зернистая осетровых рыб пастеризованная. Технические условия	19
ГОСТ 7368—79	Икра паюсная осетровых рыб. Технические условия	27
ГОСТ 7442—2002	Икра зернистая осетровых рыб. Технические условия	33
ГОСТ 18173—2004	Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия	41
ГОСТ 20352—74	Икра соленая деликатесная. Технические условия	51
ГОСТ 27001—86	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов	59
ГОСТ 30812—2002	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации икры рыб семейства осетровых	67
ГОСТ Р 52336—2005	Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия	83
ГОСТ Р 53353—2009	Икра лососевая зернистая замороженная. Технические условия	93
ГОСТ Р 53851—2010	Икра ястычная осетровых рыб. Технические условия	103
ГОСТ Р 53957—2010	Икра лососевая зернистая пастеризованная. Технические условия	113

Рыба и рыбные продукты

РЫБНАЯ КУЛИНАРИЯ И ИКРА

Технические условия

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.03.2012. Подписано в печать 18.05.2012. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,42. Уч.-изд. л. 11,95.
Тираж 300 экз. Зак. 851. Изд. № 4038/2.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.

gost.e-ecolog.ru