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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18173—
2004**

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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—97* «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты, пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

Изменение № 1 Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 37 от 20.05.2009)

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, GE, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 от 1 апреля 2004 г.)

За принятие стандарта 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	Азгосстандарт
Армения	AM	Армгосстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдовастандарт
Российская Федерация	RU	Госстандарт России
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узгосстандарт
Украина	UA	Госстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 сентября 2004 г. № 11-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18173—2004 введен в действие непосредственно в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2005 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18173—72, кроме правил приемки, методов отбора проб, пункта 3.2

6 ИЗДАНИЕ (март 2012 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 2009 г. (ИУС 9—2009), Поправкой (ИУС 6—2010)

* Действует ГОСТ 1.2—2009.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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 БАНОЧНАЯ

Технические условия

Grained salmon caviar packed in cans. Specifications

Дата введения — 2005—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на баночную зернистую лососевую икру (далее — зернистую икру), изготовляемую из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб для внутреннего рынка и экспорта.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты и классификаторы:

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—93* Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1381—73 Уротропин технический. Технические условия

ГОСТ 1629—97 Икра лососевая зернистая бочковая. Технические условия

ГОСТ 2874—87** Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6259—75 Глицерин. 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 10444.2—94*[4] 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. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

*** 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.

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

Издание официальное

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

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. 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. Метод 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. 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 30518—97/ГОСТ Р 50474—93*** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93*4 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

МК (ИСО 3166)004—97 Межгосударственный классификатор стран мира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002).

3 Классификация

3.1 Наименования, ассортиментные знаки и назначение зернистой икры указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Ассортиментный знак	Назначение
Икра лососевая зернистая	ИКРА	Для реализации на внутреннем рынке
Икра лососевая	С	Для реализации на экспорт

4 Технические требования

4.1 Зернистая икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Зернистую икру изготовляют из икры-сырца тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб:

горбуши — Oncorhynchus gorbuscha;
кеты — Oncorhynchus keta;
кижуча — Oncorhynchus kisutch;
нерки (красной) — Oncorhynchus nerka;
симы — Oncorhynchus masu;
чавычи — Oncorhynchus tschawytscha.

4.2.2 Икру-сырец (зерно) обрабатывают раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них.

4.2.3 По качеству зернистую икру подразделяют на первый и второй сорта.

4.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Могут быть: - неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча;	
	- незначительное количество оболочек икринок — лопанца	- наличие кусочков пленки и оболочек икринок — лопанца; - смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет; - незначительный отстой
Консистенция и состояние	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые — отделяются одна от другой.	
		Могут быть: - икринки слабые, влажные; - вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры
Запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха	
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Могут быть: - привкус горечи для икры нерки (красной) и кижуча;	
	- слабые привкусы горечи и остроты	- привкусы горечи и остроты

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Массовая доля поваренной соли, %	4—6	4—7
Массовая доля консервантов, %, не более:		
смесь 1		
- сорбиновая кислота	0,1	
- уротропин*	0,1	
смесь 2		
- сорбиновая кислота	0,1	
- бензоат натрия (в пересчете на бензойную кислоту)	0,1	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

* Запрещен на территории Российской Федерации.

4.2.5 По показателям безопасности лососевая зернистая баночная икра должна соответствовать техническим регламентам или санитарными правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории импортирующего государства.

4.2.4—4.2.5 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления зернистой икры, соответствуют требованиям:

- лососи дальневосточные-сырец — нормативного документа;
- лососи дальневосточные с повреждениями-сырец — нормативного документа;
- икра лососевая зернистая бочковая со сроком хранения не более 1 мес — ГОСТ 1629;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло оливковое — нормативного документа;
- глицерин Е422 — ГОСТ 6259;
- глицерин дистиллированный Е422 — ГОСТ 6824;
- уротропин (гексаметилентетрамин) марки С высшего сорта Е239 — ГОСТ 1381;
- уротропин (гексаметилентетрамин) Е239 — [1];
- натрия бензоат Е211 — нормативного документа или [3];
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта — ГОСТ 13830;
- кислота сорбиновая Е200 — нормативного документа;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- лед — нормативного документа.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления зернистой икры, по показателям безопасности должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и быть разрешены к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют банки с зернистой икрой по ГОСТ 11771.

При маркировании банок с зернистой икрой должна быть:

- нанесена дополнительная маркировка с указанием вида рыбы, из которой изготовлена икра;
- для икры, фасованной из бочек, указана дата изготовления бочковой икры.

4.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 11771.

При изготовлении зернистой икры без консервантов на транспортной таре наносят дополнительную надпись: «Без консервантов».

4.4.3 Для продукции, изготовленной с маркировкой на иностранном языке, в случае реализации ее на внутреннем рынке на банку с зернистой икрой должна быть наклеена этикетка с информацией для потребителя на государственном языке страны-изготовителя.

4.5 Упаковка

4.5.1 Зернистую икру фасуют в:

- банки металлические по ГОСТ 5981 и другому нормативному документу вместимостью не более 270 $см^3$;
- банки стеклянные по нормативным документам вместимостью не более 270 $см^3$.

4.5.2 Банки должны быть герметично укупорены под вакуумом металлическими крышками по нормативному документу.

Металлические крышки для стеклянной тары должны быть литографированными.

4.5.3 Предельные отрицательные отклонения массы нетто продукции в единице тары — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения массы нетто зернистой икры в банке — плюс 2 %.

4.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть зернистая икра одного сорта, одного способа консервирования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

4.5.5 Упаковывают банки с зернистой икрой по ГОСТ 11771 в:

- ящики дощатые по ГОСТ 13358 и другим нормативным документам предельной массой продукта 25 кг;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и другим нормативным документам предельной массой продукта 20 кг.

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

4.5.7 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

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

4.6 Требования к материалам, маркировке и упаковке могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

5.3 Периодичность микробиологического контроля зернистой икры устанавливает изготовитель продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы с учетом требований инструкции [2], действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Периодичность определения показателя «Массовая доля консервантов» устанавливает изготовитель по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

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

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и инструкции [2].

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 инструкции [2].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по инструкции [2].

6.2 Методы контроля органолептических, физических и 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 инструкции [2].

6.3 Содержание пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют зернистую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от минус 4 °С до минус 6 °С.

7.1.2 Транспортирование зернистой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с 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 Хранят зернистую икру при температуре от минус 4 °С до минус 6 °С с даты изготовления, мес, не более:

4 — без консервантов;

12 — с консервантами.

Срок годности зернистой икры, фасованной из бочек, устанавливают с даты изготовления бочковой икры.

7.2.2 Срок годности лососевой зернистой баночной икры с указанием условий хранения устанавливает в пределах срока хранения изготовитель.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка).

Приложение А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

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
СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1280—2003	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 3.2.569—96	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации
[1] ФС 42-2488—87*	Фармакопейная статья. Гексаметилентетрамин уротропин

[2] 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

[3] ФС 424* Государственная Фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211

---

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

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30 Н27 ОКП 92 6431

Ключевые слова: зернистая икра, тихоокеанские лососевые рыбы, требования безопасности, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru