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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
6052—
2004**

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

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 Астраханским учреждением «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (Каспрыбтестцентр)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 25 от 26 мая 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. № 12-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6052—2004 введен в действие непосредственно в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2005 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6052—79

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2012 г.

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»

---

* Действует ГОСТ 1.2—2009.

© 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 ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

Технические условия

Pasteurized grain sturgeon caviar. Specifications

Дата введения — 2005—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пастеризованную зернистую икру осетровых рыб (далее — пастеризованную икру), изготовляемую 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 2874—82* Вода питьевая . Гигиенические требования и контроль за качеством

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

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—86** Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

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

ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

---

* 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.

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

Издание официальное

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. 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 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.

3 Технические требования

3.1 Пастеризованная икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Пастеризованную икру изготовляют из икры-сырца осетровых рыб:

- белуги — Huso huso;
- калуги — Huso dauricus;

---

* 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).

- осетра:
  амурского — Acipenser schrenkii,
  персидского — Acipenser persicus,
  русского — Acipenser gueldenstaedtii,
  сибирского — Acipenser baerii;
- севрюги — Acipenser stellatus;
- шипа — Acipenser nudiventris.

3.2.2 Икру-сырец (зерно) обрабатывают поваренной солью или пищевой добавкой, фасуют в банки, герметично укупоривают и пастеризуют.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки одного размера: крупные, средние или мелкие; может быть незначительная разница в размере икринок. Поверхность икры ровная; может быть небольшая неровность поверхности
Цвет	Равномерный, свойственный икре данного вида рыбы; от бледно-желтого до желтовато-серого у икры рыб-альбиносов. Допускаются: - незначительная разница в цвете икринок; - желтоватые или коричневатые оттенки у икры осетра
Консистенция и состояние	Разбористая — икринки легко отделяются одна от другой; оболочка икринок несколько уплотнена. Допускаются: - влажноватая с незначительным отделением жидкости; - икринки не полностью отделяются друг от друга
Вкус и запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Допускаются: - незначительный естественный привкус «травки»; - острота
Массовая доля поваренной соли, %	3—5
Наличие посторонних примесей	Не допускается

3.2.4 По показателям безопасности пастеризованная икра должна соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

3.3 Требования к сырью и материалам

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

- рыба осетровая живая — нормативных документов;
- икра-сырец осетровых рыб — нормативных документов;
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта помола № 0 — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- пищевая добавка (консервант ЛИВ-2) — нормативному документу, согласованному органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

3.3.2 Икра-сырец осетровых рыб должна заготовляться только от живых рыб.

3.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления пастеризованной икры, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и быть разрешены к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют банки с пастеризованной икрой по ГОСТ 11771.

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

3.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630.

3.5 Упаковка

3.5.1 Пастеризованную икру упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 и выпускают в:

- банках стеклянных по нормативным документам вместимостью 38 $см^3$ предельной массой продукта 30 г, вместимостью 68 $см^3$ предельной массой продукта 60 г, вместимостью 130 $см^3$ предельной массой продукта 120 г;
- банках металлических по ГОСТ 5981 вместимостью 95 $см^3$ предельной массой продукта 90 г.

3.5.2 Банки должны быть заполнены икрой без значительных пустот у их стенок.

3.5.3 Банки с икрой должны быть укупорены металлическими литографированными крышками по нормативным документам.

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

Предельные положительные отклонения массы нетто продукции в единице тары, %:

+3 — для продукции массой нетто до 30 г включительно;

+2 — для продукции массой нетто свыше 30 до 60 г включительно;

+1 — для продукции массой нетто свыше 60 г.

3.5.5 Банки с пастеризованной икрой упаковывают в:

- ящики деревянные по ГОСТ 13356 и другим нормативным документам предельной массой продукта 30 кг;
- ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516 и другим нормативным документам предельной массой продукта 20 кг;
- ящики фанерные по нормативным документам предельной массой продукта 25 кг;
- пачки или коробки из картона по нормативным документам.

3.5.6 В каждой упаковочной единице должна быть пастеризованная икра одного вида рыбы, одного способа консервирования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

3.5.7 Деревянные и фанерные ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

3.5.8 Стеклянные банки с пастеризованной икрой должны быть упакованы одним из следующих способов:

- помещены в гнезда прокладок и уложены плотными рядами;
- завернуты в бумагу и уложены плотными рядами с прокладкой по горизонтальным рядам картона по ГОСТ 9347 или оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

3.5.9 При транспортировании банок с пастеризованной икрой морским транспортом их упаковывание должно проводиться только в деревянные ящики.

3.5.10 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 органами и учреждениями Госсанэпидслужбы, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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.

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

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 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.

4.3 Периодичность микробиологического контроля пастеризованной икры устанавливают в соответствии с инструкцией.

4.4 Анализ на патогенные микроорганизмы, в т. ч. Salmonella и Staphylococcus aureus, проводят в аккредитованных (аттестованных) для проведения этих исследований лабораториях.

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и инструкции [1].

Подготовка проб для определения физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1.

5.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и инструкции [1].

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

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют пастеризованную икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С.

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

6.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Хранят пастеризованную икру при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С с даты изготовления, мес, не более:

- без консерванта:

8 — фасованную в стеклянные банки,

10 — фасованную в металлические банки;

- с консервантом ЛИВ-2:

12 — фасованную в стеклянные и металлические банки.

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

[1] 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 ОКП 92 6421

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

gost.e-ecolog.ru