ГОСТ 7442—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным Техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии, Астраханским учреждением «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 13 ноября 2002 г. № 411-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7442—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7442—79

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2012 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2002
©СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Grain sturgeon caviar.Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зернистую икру осетровых рыб (далее — зернистую икру), изготовляемую для внутреннего рынка и экспорта.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в 3.1, 3.2.4, таблице 1 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 3.2.5, 3.3.2, 3.3.3, 3.5.4, 3.5.6, разделах 4 и 5, 6.1.1, 6.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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 13830—97*[4] 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

---

* 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.

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

Издание официальное

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*** 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

3 Технические требования

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

3.2 Характеристики

3.2.1 Зернистую икру изготовляют из икры-сырца осетровых рыб:

- белуги — Huso huso;
- калуги — Huso dauricus;
- осетра:
  амурского — Acipenser schrencki,
  куринского (персидского) — Acipenser gueldenstaedtii (persicus),
  русского — Acipenser gueldenstaedtii,
  сибирского — Acipenser baeri;
- севрюги — Acipenser stellatus;
- шипа — Acipenser nudiventria.

3.2.2 Икру-сырец (зерно) обрабатывают поваренной солью или смесью поваренной соли с консервантом.

3.2.3 По качеству зернистую икру подразделяют по сортам: высший, первый и второй.

3.2.4 По органолептическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

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

---

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

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Икра одного вида рыбы Зерно одного размера:		
	крупное или среднее	крупное, среднее или мелкое	
		Может быть:	
		незначительная разница в размере икринок	разница в размере икринок
Цвет	Равномерный, свойственный икре данного вида рыбы		
	От светло-серого до темно-серого	От светло-серого до черного	
	От бледно-желтого до желтовато-серого (у икры от рыб-альбиносов).		
	Могут быть:		
	желтоватые или коричневые оттенки у икры осетра		
		разница в цвете икринок (без смешивания икры светло-серой и черной)	разница в цвете икринок
Консистенция и состояние	Разбористая — икринки легко отделяются одна от другой.		
		Может быть:	
		влажноватая или густоватая; икринки слабо отделяются одна от другой	влажная или густая; икринки отделяются одна от другой с частичным нарушением оболочки
Вкус и запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха.		
		Могут быть:	
		незначительный естественный привкус «травки»	острота и естественные привкусы ила и «травки»
Массовая доля поваренной соли, %	3,5 — 5,0		
Наличие посторонних примесей	Не допускается		

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления зернистой 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;
- консервант — нормативных документов, согласованных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- добавка пищевая ЛИВ-1 (консервант) — нормативного документа.

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

3.3.3 Сырье и материалы, используемые для изготовления зернистой икры по показателям безопасности, должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют зернистую икру в банках с надвигающимися крышками по ГОСТ 7630, в герметично укупоренных банках — по ГОСТ 11771.

3.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

3.5 Упаковка

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

- металлических банках с надвигающимися крышками по нормативным документам вместимостью 388 $см^3$ предельной массой продукта 0,6 кг и вместимостью 1340 $см^3$ предельной массой продукта 2,0 кг;
- металлических банках по ГОСТ 5981 вместимостью 95 $см^3$ предельной массой продукта 0,1 кг.

3.5.2 Банки должны быть заполнены зернистой икрой без пустот.

3.5.3 Предельные отклонения массы нетто в единице герметично укупоренной потребительской тары предельной массой продукции до 0,1 кг включительно ± 2 %.

3.5.4 С внешней стороны банки и крышки должны быть литографированы.

С внутренней стороны банки и крышки должны быть покрыты лаком или эмалью, или их смесью, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть зернистая икра одного вида рыбы, одного сорта, одного способа консервирования, в банках одного типа и вместимости и не более трех дат (декад) изготовления.

3.5.6 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

3.5.7 В ящики из гофрированного картона упаковывают только зернистую икру в герметично укупоренных банках.

При перевозке банок с зернистой икрой морским транспортом их упаковывание должно проводиться только в деревянные ящики.

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

3.7 Для продукции с маркировкой на иностранном языке, в случае реализации на внутреннем рынке, на банку с икрой наклеивают этикетку с информацией на государственном языке страны-изготовителя.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

4.3 Периодичность микробиологического контроля — в соответствии с инструкцией [1].

4.4 Анализ на патогенные микроорганизмы 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 токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

5.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 26670, 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 государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

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

Транспортирование зернистой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с 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 зернистую икру при температуре от минус 4 °С до минус 2 °С с даты изготовления, мес, не более:

2,5 — без консервантов;

9,0 — с консервантом ЛИВ-1.

6.2.2 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 50474—93** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

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

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Минздравом СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90***

---

* Действует на территории Российской Федерации.

** С 1 января 2009 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

*** 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: икра зернистая, осетровые рыбы, требования безопасности, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru