ГОСТ 7368—79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ПАЮСНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.955.2:006.354 Группа Н27

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ПАЮСНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Pressed sturgeon caviar.
Specifications

ГОСТ 7368—79

МКС 67.120.30
ОКП 92 6422

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на паюсную икру осетровых рыб, изготовляемую для нужд народного хозяйства и экспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Паюсная икра осетровых рыб должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Паюсная икра осетровых рыб должна быть изготовлена из свежей икры-сырца белуги, калуги, осетра, шипа и севрюги, обработанной раствором поваренной соли. При посоле допускается смешивание свежей икры-сырца перечисленных видов рыб.

1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления паюсной икры осетровых рыб, должны соответствовать требованиям:

икра-сырец осетровых рыб — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ 13830*.

1.1—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. В зависимости от качества паюсная икра осетровых рыб подразделяется на высший, первый и второй сорта.

1.5. По органолептическим, физическим и химическим показателям паюсная икра осетровых рыб должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма по сорту		
	высшему	первому	второму
Внешний вид	Икра однородная по всей массе, темного цвета		
			Допускается икра различных оттенков
Консистенция и состояние	Однородная, средней мягкости		
		Допускается недостаточно однородная	Допускается неоднородная
Запах	Приятный, со свойственным паюсной икре ароматом		
			Допускается слабый запах окислившегося жира

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1979
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма по сорту		
	высшему	первому	второму
Вкус	Приятный, свойственный паюсной икре с едва ощутимой нестойкой горечью		
		Допускаются незначительные привкусы остроты и горечи «травки»	Допускается горечь, привкус ила и «травки»
Массовая доля влаги, %, не более	40,0	40,0	40,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	5,0	7,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается		

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. По микробиологическим показателям паюсная икра осетровых рыб должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	$1 \cdot 10^4$
Наличие плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	$5 \cdot 10^1$
Наличие дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	$3 \cdot 10^1$
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
Наличие коагулазоположительного стафилококка в 1 г продукта	То же
Наличие мезофильных клостридий в 1 г продукта	»
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта	»

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — предельно допустимых концентраций, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.6, 1.7. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 31339.

2.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей паюсной икры осетровых рыб — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля икорного производства, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

2.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 31339.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636*, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

---

* 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.

3.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Разделы 2, 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Паюсную икру осетровых рыб фасуют:

в металлические банки с надвигающимися крышками по нормативно-технической документации вместимостью 1340 $см^3$, предельной массой продукта 2,0 кг и вместимостью 388 $см^3$, предельной массой продукта 0,6 кг;

в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью 95 $см^3$, предельной массой продукта 0,12 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью. С внешней стороны банки и крышки должны быть литографированы в соответствии с образцами, согласованными и утвержденными в установленном порядке.

4.3. Банки должны быть заполнены икрой без пустот.

Банки вместимостью 95 $см^3$ должны быть герметично укупорены.

4.2, 4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.4. В герметично укупориваемые банки икру фасуют стандартной массой; отклонение массы нетто от указанной на банке допускается ±2 %.

4.5. При фасовании паюсной икры в металлические банки с надвигающимися крышками на дно и под крышку банок укладывают кружки пергамента по ГОСТ 1341.

Банки наполняют икрой так, чтобы поверхность икры была выше бортика корпуса банки не менее:

0,7 см — для банок вместимостью 388 $см^3$;

1,5 см » » » 1340 $см^3$.

Крышка на банку должна быть надета ровно и точно по боковым отметкам и плотно прилегать к поверхности икры. Стык крышки с корпусом банки должен быть обтянут резиновым кольцом по нормативно-технической документации. Ширина резиновых колец в см должна быть:

3—4 см — для банок вместимостью 388 $см^3$;

5—6 см » » » 1340 $см^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.6. Банки с икрой упаковывают:

в дощатые ящики по ГОСТ 13358, предельной массой банок с икрой 30 кг;

в ящики из гофрированного картона с обечайкой по ГОСТ 13516, предельной массой банок с икрой 20 кг;

в фанерные ящики по нормативно-технической документации, предельной массой банок с икрой 25 кг.

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

При перевозке банок с икрой морским транспортом для упаковывания их должны применяться только дощатые ящики.

В одном ящике должны быть упакованы банки одного типа и вместимости с икрой одного сорта, одного способа консервирования и не более трех дат (декад) изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.7. Дощатые и фанерные ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или гофрированным картоном по ГОСТ 7376.

4.8. Упаковывание банок в ящики производят с применением по горизонтальным рядам прокладок из картона по ГОСТ 7376 или оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

4.9. Дощатые и фанерные ящики с продукцией должны быть прочно забиты и по торцам скреплены стальной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282 в соответствии с требованиями ГОСТ 2991, ГОСТ 5959 и опломбированы.

Ящики из гофрированного картона с продукцией поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации.

4.10. При отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности продукцию упаковывают по ГОСТ 15846.

4.9, 4.10. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.11. Герметично укупоренные банки с икрой маркируют по ГОСТ 11771, банки с надвигающимися крышками — по ГОСТ 7630.

4.12. Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.13. При поставке на экспорт паюсную икру осетровых рыб упаковывают и маркируют в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

4.14. Транспортируют паюсную икру осетровых рыб транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до 6 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.15. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.16. Хранят паюсную икру осетровых рыб при температуре от минус 2 до минус 6 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.17. Срок хранения паюсной икры осетровых рыб — не более 8 мес с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Е.В. Нечаева (руководитель темы), **Р.Х. Беглова, А.И. Зайцев**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.07.79 № 2850**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7368—55, ГОСТ 10.46—71**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	4.5	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 2991—85	4.9	ГОСТ 14192—96	4.12
ГОСТ 3282—74	4.9	ГОСТ 15846—2002	4.10
ГОСТ 3560—73	4.9	ГОСТ 18251—87	4.9
ГОСТ 5959—80	4.9	ГОСТ 20477—86	4.9
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 23285—78	4.14
ГОСТ 7376—89	4.7; 4.8	ГОСТ 24597—81	4.14
ГОСТ 7630—96	4.11; 4.12	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7631—2008	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 8273—75	4.7; 4.8	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 11771—93	4.11	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 13358—84	4.6	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 13516—86	4.6	ГОСТ 26935—86	3.2
		ГОСТ 31339—2006	2.1, 3.1

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (март 2012 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1984 г., декабре 1989 г. (ИУС 3—85, 4—90)**

gost.e-ecolog.ru