МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 12—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.955.2:006.354 Группа Н27

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

Технические условия

ГОСТ 6052—79

Pasteurized sturgeon caviar.
Specifications

ОКП 92 6421

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на зернистую икру осетровых рыб пастеризованную, изготовляемую для внутреннего рынка и экспорта.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пп. 1.1; 1.3; 1.4.1; 1.6 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»); 1.7; 1.8; 2.3; 4.2; 4.10; 4.12 — 4.15.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Икра 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, 2).

1.2. Икру изготовляют из икры-сырца белуги, калуги, осетра, севрюги и шипа.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.3. Икру-сырец обрабатывают поваренной солью или смесью поваренной соли с консервантами, фасуют в банки, герметично укупоривают и пастеризуют.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.4. Сырье и материалы, используемые для изготовления зернистой пастеризованной икры, должны соответствовать требованиям:

икра-сырец осетровых рыб — нормативной документации;

соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта помола № 0 — ГОСТ 13830.

Консервант — по нормативной документации.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.4.1. Консервант должен быть разрешен к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.5. При изготовлении икры, поставляемой на экспорт, должны применяться консерванты в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации или иностранного покупателя.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.6. Икра по органолептическим, физическим и химическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1979

© ИПК Издательство стандартов, 1999

Переиздание с Изменениями

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы и одного способа консервирования. Зерно одного размера (крупное, среднее или мелкое).
	Может быть небольшая разница по величине икринок.
	Поверхность икры ровная.
	Может быть небольшая неровность поверхности при фасовке икры автоматами-наполнителями.
Цвет	Однородный, свойственный икре осетровых рыб. У осетровой икры могут быть желтоватые или коричневатые оттенки.
	Может быть незначительная разница в цвете икринок.
Консистенция и состояние	Разбористая — икринки легко отделяются одна от другой. Оболочка зерна несколько уплотнена.
	Может быть влажноватая с незначительным отделением жидкости, зерна не полностью отделяются друг от друга.
Вкус и запах	Свойственные пастеризованной икре осетровых рыб без посторонних запаха и привкуса.
	Может быть незначительный естественный привкус «травки» и острота
Массовая доля поваренной соли, %	От 3,0 до 5,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.7. Микробиологические показатели икры устанавливают в соответствии с «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90.

1.8. Содержание токсичных элементов и пестицидов в икре не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*.

1.7, 1.8. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Контроль микробиологических показателей икры проводят в соответствии с «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90.

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях.

2.4. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов в икре проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.2—2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929 для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26668 и «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 и № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 3)..

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Икру фасуют:

в стеклянные банки по нормативной документации вместимостью 38 $см^3$, предельной массой продукта 30 г, в банки вместимостью 68 $см^3$, предельной массой продукта 60 г и в банки вместимостью 130 $см^3$, предельной массой продукта 120 г;

в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью 95 $см^3$, предельной массой продукта 90 г.

Икра должна быть уложена в банки плотно, без значительных пустот у стенок банки. Поверхность икры должна быть ниже края банки при предельной массе продукта 60 г на 2—3 $см^3$, при массе нетто 60 г — на 4—5 $см^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

4.2. Банки должны быть герметично укупорены металлическими крышками по нормативной документации. Крышки на стеклянные банки должны быть надеты ровно и плотно обжаты. С внешней стороны крышки и металлические банки должны быть литографированы в соответствии с образцами. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

На уплотнительных кольцах могут быть отдельные точечные пятна желтого цвета.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.3. Отклонение массы нетто икры в банках:

±3 % при массе нетто не более 30 г,

±2 % при массе нетто более 30 г.

4.4. Банки с икрой упаковывают:

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

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

в фанерные ящики по нормативной документации, предельной массой банок с икрой 25 кг;

в художественно-оформленные пачки из картона по нормативной документации с последующим упаковыванием их в ящики.

При транспортировании банок с икрой морским транспортом для упаковки их должны применяться только дощатые ящики.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

4.5. В одном ящике должны быть упакованы банки одного типа и вместимости, с икрой одного вида рыб (для экспорта и по спецзаказам) одного способа консервирования и одной даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.6. Дощатые и фанерные ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.7. Банки с икрой упаковывают в ящики одним из указанных способов:

завертывают в бумагу и укладывают плотными рядами с прокладкой по горизонтальным рядам картона по ГОСТ 9347 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

размещают в гнезда прокладок, которые укладывают плотными рядами.

Металлические банки упаковывают в ящики без завертывания в бумагу.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

Поверх обечайки картонные ящики 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 нормативной документации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

4.9. При отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы продукцию упаковывают по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.10. Маркируют банки с икрой по ГОСТ 11771.

4.11. Требования стандарта к упаковке и маркировке могут быть изменены по требованию внешнеэкономической организации или иностранного покупателя.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.12. Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

При изготовлении икры без консервантов на ящиках с продукцией дополнительно наносят надпись: «Без консервантов».

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.13. Транспортируют зернистую пастеризованную икру транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до минус 4 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.13а. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4.14. Хранят зернистую пастеризованную икру при температуре от минус 2 до минус 4 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.15. Срок хранения пастеризованной икры, изготовленной без применения консервантов:

фасованной в стеклянные банки — не более 8 мес;

фасованной в металлические банки— не более 10 мес.

Срок хранения пастеризованной икры, изготовленной с применением консервантов, не более 12 мес.

Срок хранения устанавливается с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

А.И. Зайцев, Е.В. Нечаева, И.Н. Колбасина

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

Изменение № 3 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации 12.04.96 протокол № 9

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 6052—55, ГОСТ 10.47—71**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2991—85	4.8	ГОСТ 13516—86	4.4
ГОСТ 3282—74	4.8	ГОСТ 13830—91	1.4
ГОСТ 3560—73	4.8	ГОСТ 14192—96	4.12
ГОСТ 5959—80	4.8	ГОСТ 15846—79	4.9
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 18251—87	4.8
ГОСТ 7630—96	4.12	ГОСТ 20477—86	4.8
ГОСТ 7631—85	2.1; 3.1; 3.2	ГОСТ 24285—78	4.13а
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 24597—81	4.13а
ГОСТ 8273—75	4.6; 4.7	ГОСТ 26663—85	4.13а
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 9347—74	4.7	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 11771—93	4.10	ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 13358—84	4.4		

5. **Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта от 09.06.92 № 540

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (апрель 1999 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1984 г., декабре 1989 г., ноябре 1996 г. (ИУС 3—85, 4—90, 1—97)

Редактор *Т.А. Леонова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 17.05.99. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 229 экз.
С2899. Зак. 164.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Отпечатано в ИПК Издательство стандартов

gost.e-ecolog.ru