ГОСТ 20352—74

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.955.2:006.354 Группа Н27

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА СОЛЕНАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Технические условия

Salted delicatessen caviar.
Specifications

ГОСТ 20352—74

МКС 67.120.30
ОКП 92 6405

Дата введения 01.01.76

Настоящий стандарт распространяется на соленую деликатесную икру.

Стандарт не распространяется на икру осетровых и лососевых рыб (кроме сиговых).

Коды ОКП на соленую деликатесную икру, изготовляемую по ГОСТ 20352, приведены в приложении.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.1, 1.3.2, 1.6 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»), 1.7, 1.8, 2.3, 4.2, 4.5, 4.6, 4.7.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 7).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленую деликатесную икру изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.2. Соленую деликатесную икру изготовляют из ястыков рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы, из икры-сырца, охлажденной, мороженой и соленой ястычной икры, а также из изготовленной на промысле соленой пробойной икры с массовой долей поваренной соли не более 6 %.

Икра минтая «Закусочная» может быть изготовлена из соленой пробойной икры с массовой долей поваренной соли не более 10 %.

Икру рыб внутренних водоемов изготовляют только из ястыков рыбы-сырца, охлажденной или мороженой рыбы. Икру консервируют поваренной солью с добавлением консервантов, с применением растительного масла, а для деликатесной бутербродной икры минтая — сливочного масла; могут быть использованы пряности, их экстракты, настои и другие пищевые добавки.

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой деликатесной икры, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

икра-сырец	— нормативным документам;
икра рыб ястычная охлажденная	— нормативным документам;
икра рыб ястычная охлажденная полуфабрикат	— нормативным документам;
икра мойвы мороженая полуфабрикат	— нормативным документам;
икра ястычная мороженая	— нормативным документам;
икра ястычная мороженая полуфабрикат	— нормативным документам;
икра пробойная соленая	— ГОСТ 1573;
икра ястычная соленая полуфабрикат	— нормативным документам;
уротропин	— статье № 328 Государственной Фармакопеи СССР;
натрия бензоат пищевой (бензойнокислый натрий)	— статье № 424 Государственной Фармакопеи СССР, нормативным документам;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1974
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

масло подсолнечное	— ГОСТ 1129*;
масло кукурузное	— ГОСТ 8808;
масло арахисовое	— ГОСТ 7981;
масло соевое	— ГОСТ 7825;
масло горчичное	— ГОСТ 8807;
масло коровье	— ГОСТ 37**;
масло крестьянское	— нормативным документам;
масло оливковое	— нормативным документам;
кислота уксусная 80 %-ная	— ГОСТ 61;
лук репчатый свежий	— ГОСТ 1723;
лук репчатый сушеный	— ГОСТ 7587;
перец черный	— ГОСТ 29050;
соль поваренная пищевая (высший сорт или сорт «Экстра»)	— ГОСТ 13830***.

Рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, направляемая на разделку для получения ястыков, должна быть не ниже первого сорта (при наличии сортов). Возможно использование рыбы с механическими повреждениями без нарушения целостности ястыков, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта.

Растительные масла должны быть рафинированные. Возможно использование нерафинированного подсолнечного и горчичного масла высшего сорта.

Для сухого помола поваренная соль должна быть не крупнее помола № 1.

1.3.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой деликатесной икры, по показателям безопасности должны соответствовать «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов»*[4], утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 г. № 5061—89, и требованиям «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 г. № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 г.

1.2, 1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 5, 6, 7).**

1.4, 1.5. **(Исключены, Изм. № 5).**

1.6. По органолептическим показателям икра должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Икра одного вида рыб. Цвет икры в единице потребительской упаковки однородный, присущий соленой икре данного вида рыбы. Икринки чистые, целые, без сгустков крови. Допускается незначительное количество оболочек икринок и кусочков пленок
Консистенция	От упругой до мягкой, однородная в единице потребительской упаковки. Икринки, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость передела
Запах и вкус	Приятные, свойственные деликатесной икре данного вида с соответствующими добавками (в случае их внесения в икру), без посторонних запахов и привкусов
Наличие посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 7).

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52969—2008, ГОСТ 52971—2008.

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

*[4] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

1.6а. По физико-химическим показателям икра должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %: для икры минтая «Закусочной»	3,0—8,0	По ГОСТ 7636*
Массовая доля поваренной соли, %: для остальной икры	3,0—6,0	
Массовая доля консервантов, %, не более:		По ГОСТ 27001
Массовая доля бензоата натрия (в пересчете на бензойную кислоту)	0,2	По ГОСТ 27001

(Измененная редакция, Изм. № 7, 8).

1.7 По показателям безопасности соленая деликатесная икра должна соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории импортирующего государства.

(Измененная редакция, Изм. № 8).

1.8 **(Исключен, Изм. № 8).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 31339.

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 г. № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 г.

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 пестицидов в икре проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического контроля.

2.2—2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668**.

Подготовка проб 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 г. № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 г.

(Измененная редакция, Изм. № 6, 7).

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 27001 и «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 г. № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 г.

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

Периодичность определения показателя «Массовая доля бензойнокислого натрия» устанавливает изготовитель с учетом Методических указаний «Порядок и периодичность контроля за содержанием чужеродных веществ в продуктах питания и продовольственном сырье учреждениями санитарно-эпидемиологической службы», утвержденных Министерством здравоохранения СССР 13.07.90 г. № 5175—90.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

---

* 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 (здесь и далее).

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

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соленую деликатесную икру фасуют:

в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 269 $см^3$;

в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, вместимостью не более 250 $см^3$;

в банки стеклянные по ГОСТ 5717.2 или нормативно-технической документации вместимостью не более 200 $см^3$, укупоренные металлическими литографированными крышками;

в банки и стаканы из полимерных материалов вместимостью не более 250 $см^3$;

в тубы из алюминия марки А вместимостью не более 200 $см^3$.

По заказам Министерства обороны СССР допускается фасовать икру в тару большей вместимости.

Металлические банки, банки из алюминиевой фольги и стеклянные банки с икрой должны быть плотно укупорены без подтечности.

Банки и стаканы из полимерных материалов с икрой должны быть плотно закрыты крышками или запаяны полимерной пленкой, или запаяны тем же материалом, из которого изготовлена полимерная тара.

Тубы с икрой должны быть закрыты завинчивающимися пластмассовыми бушонами.

Могут быть использованы и другие виды тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии и технических условий, и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Все полимерные материалы, используемые для упаковки продукции, должны быть допущены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 7).

4.2. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек, алюминиевых туб должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами. Алюминиевые тубы должны быть с внешней стороны литографированы.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

4.3. Допускается отклонение массы нетто в отдельных упаковочных единицах не более:

±3 % — для продукции массой нетто до 0,03 кг;

±2 % » » » » св. 0,03 до 0,06 кг;

±1 % » » » » св. 0,06 до 0,27 кг;

±2 % — для продукции в тубах массой нетто до 0,2 кг.

Икру, фасованную в потребительскую тару, упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, предельной массой продукта 30 кг или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта 25 кг с прокладкой по рядам картона или плотной бумаги.

В один ящик упаковывают икру одного наименования, одного вида рыбы и одного вида фасования. Дощатые ящики с продукцией должны быть прочно забиты и по торцам скреплены стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны стальной проволокой по ГОСТ 3282 или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4. Для местной реализации фасованная продукция может быть упакована в инвентарную тару, соответствующую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4.5. Маркируют металлические и стеклянные банки, банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, с продукцией по ГОСТ 11771, банки и стаканы из полимерных материалов, тубы, ящики — по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 6).

4.6а. Пакетирование — по ГОСТ 23285 и ГОСТ 24597.

(Введен дополнительно, Изм. № 7).

4.7. Хранят соленую деликатесную икру при температуре от минус 2 °С до минус 6 °С:

икру минтая соленую деликатесную, изготовленную из ястыков рыбы-сырца и охлажденной рыбы, фасованную в металлические и стеклянные банки, — не более 3 мес;

икру минтая соленую деликатесную, изготовленную из соленой икры (со сроком хранения не более 1 мес), фасованную в металлические и стеклянные банки, — не более 2 мес;

икру минтая соленую деликатесную, изготовленную из мороженой икры (со сроком хранения не более 1 мес), фасованную в металлические и стеклянные банки, — не более 1,5 мес;

икру минтая «Закусочная», изготовленную из соленой икры (со сроком хранения не более 1 мес), фасованную в металлические и стеклянные банки, — не более 1,5 мес;

икру минтая «Закусочная», изготовленную из соленой икры и фасованную в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, — не более 5 сут;

банки и стаканы из полимерных материалов — не более 5 сут;

икру трески соленую деликатесную, изготовленную из охлажденной икры и ястыков охлажденной рыбы (со сроком хранения не более 1 сут), фасованную в банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом, и полимерных материалов — не более 15 сут;

икру трески соленую деликатесную, изготовленную из мороженой икры (со сроком хранения не более 1 мес), фасованную в металлические и стеклянные банки, — не более 15 сут;

икру ледяной рыбы, изготовленную из мороженой икры (со сроком хранения не более 4 мес), фасованную в металлические и стеклянные банки, — не более 15 сут;

икру мойвы, палтуса, нототении соленую деликатесную, фасованную в металлические и стеклянные банки, — не более 30 сут;

икру сиговых рыб соленую деликатесную «Северянка», фасованную в стеклянные банки, — не более 6 мес;

икру сиговых рыб соленую деликатесную «Северянка» в банках из полимерных материалов — не более 15 сут.

Срок годности соленой деликатесной икры с указанием условий хранения устанавливает в пределах срока хранения изготовитель.

(Измененная редакция, Изм. № 8).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код
Икра минтая соленая деликатесная	92 6491
Икра минтая «Закусочная»	92 6491
Икра минтая соленая деликатесная бутербродная	92 6491
Икра сельди соленая деликатесная	92 6492
Икра трески соленая деликатесная	92 6493
Икра палтуса соленая деликатесная	92 6495
Икра ледяной рыбы соленая деликатесная	92 6499
Икра нототении соленая деликатесная	92 6499
Икра сиговых рыб соленая деликатесная «Северянка»	92 6499
Икра пресноводных рыб соленая деликатесная	92 6499
Икра зубатки синей соленая деликатесная	92 6499
Икра мойвы соленая деликатесная	92 6499

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 5).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Атлантическим научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (АтлантНИРО), Всесоюзным научно-исследовательским институтом морского рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)

ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 11.12.74 № 2698

Изменение № 7 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 04.10.96)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

Изменение № 8 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 35—2009 от 11.06.2009)

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. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 37—91	1.3
ГОСТ 61—75	1.3
ГОСТ 1129—93	1.3
ГОСТ 1573—73	1.3
ГОСТ 1723—86	1.3
ГОСТ 3282—74	4.3
ГОСТ 3560—73	4.3
ГОСТ 5717.2—2003	4.1
ГОСТ 5981—88	4.1
ГОСТ 7587—71	1.3
ГОСТ 7630—96	4.5
ГОСТ 7631—2008	3.2
ГОСТ 7636—85	1.6а, 3.2
ГОСТ 7825—96	1.3
ГОСТ 7981—68	1.3
ГОСТ 8756.18—70	3.2

*Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2010—01—01.

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 8807—94	1.3
ГОСТ 8808—2000	1.3
ГОСТ 11771—93	4.5
ГОСТ 13358—84	4.3
ГОСТ 13516—86	4.3
ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 14192—96	4.5
ГОСТ 18251—87	4.3
ГОСТ 20477—86	4.3
ГОСТ 23285—78	4.6, 4.6а
ГОСТ 24597—81	4.6, 4.6а
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 27001—86	1.6а, 3.2
ГОСТ 29050—91	1.3

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470

5. ИЗДАНИЕ (март 2012 г.) с Изменениями № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, утвержденными в июне 1978 г., декабре 1980 г., августе 1985 г., июне 1987 г., декабре 1989 г., сентябре 1997 г., июне 2009 г. (ИУС 7—78, 2—81, 11—85, 11—87, 4—90, 12—97, 11—2009)

gost.e-ecolog.ru