МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Е

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.955.2:006.354 Группа Н27

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ

Технические условия

ГОСТ 18173—72

Grained salmon caviar packed in cans.
Specifications

ОКП 92 6431

Дата введения 01.01.74

Настоящий стандарт распространяется на лососевую зернистую икру, расфасованную в жестяные или стеклянные банки, герметично укупоренные под вакуумом.

Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.1, 1.5 (показатели: «Вкус», «Запах», «Массовая доля консервантов», «Наличие посторонних примесей»), 1.6, 1.7; разд. 2, 3; п. 4.1 (второй абзац), 4.6, 4.7.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Икру изготовляют из свежей икры-сырца (зерна) дальневосточных лососевых рыб: кеты, горбуши, кижуча, красной (нерки), симы и чавычи, обработанной раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов (антисептиков).

Икру без добавления консервантов изготовляют только по требованию потребителя.

Допускается фасовать в банки икру бочковую, хранившуюся не более 1 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Сырье и материалы

1.3.1. Для изготовления икры лососевой зернистой баночной применяют следующее сырье и материалы:

лососи дальневосточные сырец — по нормативной документации;

лососи дальневосточные с повреждениями сырец — по нормативной документации;

икра лососевая зернистая — по ГОСТ 1629;

масло рафинированное подсолнечное — по ГОСТ 1129;

масло кукурузное рафинированное — по ГОСТ 8808;

масло оливковое — по нормативной документации;

кислота сорбиновая — по нормативной документации;

уротропин — по статье № 328 Государственной Фармакопеи СССР;

глицерин — по ГОСТ 6259.

Вспомогательные материалы должны быть не ниже I сорта (при наличии сортов), соль поваренная пищевая — высшего сорта или сорта «Экстра» по ГОСТ 13830.

1.3.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления икры лососевой зернистой баночной, по показателям безопасности должны соответствовать «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденным Министерством здравоохранения СССР от 01.08.89 № 5061—89*, и требованиям Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденной Министерством здравоохранения СССР от 22.02.91 № 5319.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.4. В зависимости от качества икру подразделяют на два сорта: первый и второй.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Издание официальное

★

Е

Перепечатка воспрещена

© ИПК Издательство стандартов, 1999
Переиздание с Изменениями

1.5. По органолептическим, физическим и химическим показателям икра (в единице упаковки) должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Первый сорт	Второй сорт
Внешний вид	Икра одного вида рыб. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Может быть незначительное количество оболочек икринок лопанца. Для икры красной (нерки) и кижуча может быть неоднородность цвета	То же, что для икры первого сорта. Может быть смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет, наличие кусочков пленки и оболочек икринок лопанца, незначительный отстой
Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые)	То же, что и для икры первого сорта. Икринки могут быть слабые, влажные. Может быть вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)
Запах	Приятный, икорный, без порочащих признаков	
Вкус	Приятный, присущий икре данного вида рыбы. Могут быть слабые привкусы горечи и остроты. Икра красной (нерки) и кижуча может быть с привкусом горечи	То же, что для икры первого сорта. Может быть привкус горечи и остроты
Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия), %	От 4,0 до 6,0	От 4,0 до 7,0
Массовая доля консервантов, %, не более:		
сорбиновой кислоты ($C_6H_8O_2$)	0,1	0,1
уротропина ($C_6H_{12}N_4$)	0,1	0,1
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.5а. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.6. Микробиологические показатели икры лососевой зернистой баночной устанавливают в соответствии с «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР от 22.02.91 № 5319—91.

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

1.6, 1.7. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Контроль за содержанием пестицидов в икре проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

2.4. Анализ на патогенную микрофлору, в том числе сальмонеллы, проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях.

2.3, 2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668, «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР от 22.02.91 № 5319—91.

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

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

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Икру фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 270 $см^3$ или стеклянные банки по ОСТ 21—28 вместимостью не более 270 $см^3$.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими литографированными крышками по ОСТ 10—84.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Отклонения массы нетто, указанной на потребительской таре, для каждой отдельно взятой банки ±3 %.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.3. Упаковывают банки с икрой:

в ящики дощатые по ГОСТ 13358, предельной массой продукта 25 кг;

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, предельной массой продукта 20 кг.

Металлические банки с икрой при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам прокладками из гофрированного картона марки Т по ГОСТ 7376.

Стеклянные банки с икрой при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки, и горизонтальными прокладками из гофрированного картона.

Допускается упаковывать банки с икрой в картонные, красочно литографированные коробки с последующим укладыванием их в дощатые ящики или ящики из гофрированного картона.

В одном ящике должны быть упакованы банки одной вместимости, с икрой одного сорта, одного способа консервирования и одной даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. Дощатые ящики с продукцией должны быть прочно забиты и плотно обтянуты по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой в два пояса поперек ящика и в один пояс вдоль ящика или в три пояса поперек ящика, продевая проволоку через специально проколотые отверстия в обечайке, клапанах и боковых стенках ящика.

Концы обвязывающей проволоки должны быть плотно закручены и опломбированы свинцовыми пломбами.

На одной стороне пломб должен быть четко обозначен номер предприятия-изготовителя продукции, на другой стороне — номер упаковщика.

4.5. Маркируют банки и ящики с продукцией по ГОСТ 11771, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 11771.

При изготовлении икры без консервантов на транспортной таре наносят дополнительную надпись: «Без консервантов».

4.6. Транспортируют лососевую зернистую баночную икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от минус 4 до минус 6 °С.

4.4—4.6. Пакетирование — по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.7. Хранят икру при температуре от минус 4 до минус 6 °С.

Срок хранения икры с антисептиками — 12 мес , без антисептиков — 4 мес с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

И.В.Кизеветтер, канд. биол. наук; **В.С. Гордиевская**, канд. техн. наук; **А.С. Богданов**, канд. биол. наук; **В.П. Никитин**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 17.10.72 № 1892**

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

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2045

За принятие изменения 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
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 13830—91	1.3
ГОСТ 1629—97	1.3	ГОСТ 14192—96	4.5
ГОСТ 3282—74	4.4	ГОСТ 23285—78	4.6
ГОСТ 3560—73	4.4	ГОСТ 24597—81	4.6
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 26663—85	4.6
ГОСТ 6259—75	1.3	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 7376—89	4.3	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 7636—85	3.2	ОСТ 10—84—81	4.1
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ОСТ 21—28—84	4.1
ГОСТ 8808—91	1.3	Статья № 328 Государственной Фармакопеи СССР	1.3
ГОСТ 13358—84	4.3		
ГОСТ 13516—86	4.3		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 1999 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в апреле 1980 г., июле 1988 г., августе 1997 г. (ИУС 6—80, 11—88, 11—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 228 экз
С2898 Зак 163

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

gost.e-ecolog.ru