ГОСТ 1629—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БОЧКОВАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии, ТИНРО-центр

ВНЕСЕН Госстандартом России

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 37 от 20.05.2009)

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

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Грузия	Грузстандарт
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 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 21 мая 1998 г. № 224 межгосударственный стандарт ГОСТ 1629—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1999 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 1629—55

5 ИЗДАНИЕ (март 2012 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 2009 г. (ИУС 9—2009).

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© 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 ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БОЧКОВАЯ

Технические условия

Grain salmon caviar packed in barrels.
Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лососевую зернистую бочковую икру.

Требования к качеству продукции изложены в 3.1, 3.2.3 (показатели «Вкус», «Запах», «Массовая доля консервантов, %», «Наличие посторонних примесей»), 3.2.4, 3.2.5, 3.3.2, 3.4, 3.5.5, 6.1, 6.3, разд. 4, 5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1129—93* Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 2874—82** Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 5530—2004 Ткани упаковочные и технического назначения из лубяных волокон. Общие технические условия

ГОСТ 6259—75 Глицерин. Технические условия

ГОСТ 6824—96 Глицерин дистиллированный. 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 7931—76 Олифа натуральная. Технические условия

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 13830—97*[4] Соль поваренная пищевая. Общие технические условии

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

---

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

** 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.

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

Издание официальное

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 29298—2005 Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 27001—86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

3 Технические требования

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

3.2 Характеристики

3.2.1 Лососевую зернистую бочковую икру изготовляют из икры-сырца (зерна) дальневосточных лососевых рыб (горбуши, кеты, кижуча, нерки (красной), симы и чавычи), обработанной раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов.

Икру без добавления консервантов изготовляют только по требованию потребителя.

3.2.2 Лососевую зернистую бочковую икру подразделяют на два сорта: первый и второй.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Икра одного вида рыб, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленки и сгустков крови	
	Могут быть:	
	незначительное количество оболочек икринок — лопанца;	смешение икры разных видов рыб;
	неоднородность цвета для икры кижуча и нерки	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)	
	Могут быть:	
	незначительная вязкость	слабые, влажные икринки; вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха	
		Может быть слабый кисловатый запах

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Вкус	Приятный, свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса	
	Могут быть:	
	слабый привкус горечи и остроты; привкус горечи у икры кижуча и нерки	привкус горечи и остроты для икры всех видов рыб
Массовая доля поваренной соли, %	4—6	4—7
Массовая доля консервантов, %, не более:		
смесь 1	0,1	
- сорбиновая кислота	0,1	
- уротропин*		
смесь 2	0,1	
- сорбиновая кислота		
- бензоат натрия (в пересчете на бензойную кислоту)	0,1	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

* Запрещен на территории Российской Федерации.

3.2.4 По показателям безопасности лососевая зернистая бочковая икра должна соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории импортирующего государства.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2.5 **(Исключен, Изм. № 1).**

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевой зернистой икры, соответствуют:

лососи дальневосточные — сырец	— нормативным документам;
лососи дальневосточные — сырец, отнесенные ко второму сорту по внешнему виду	— нормативным документам;
лососи дальневосточные с повреждениями — сырец	— нормативным документам;
масло подсолнечное рафинированное	— ГОСТ 1129;
масло кукурузное рафинированное	— ГОСТ 8808;
масло оливковое	— нормативным документам;
кислота сорбиновая	— нормативному документу;
уротропин	— нормативному документу [3];
натрия бензоат Е211	— нормативному документу или [4]
глицерин	— ГОСТ 6259, ГОСТ 6824;
соль поваренная пищевая высшего сорта или сорта «Экстра»	— ГОСТ 13830;
вода питьевая	— ГОСТ 2874.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевой зернистой икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям и нормам, установленным органами

государственного санитарно-эпидемиологического надзора и Инструкции, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2], [1].

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют бочки с икрой по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

3.4.2 При изготовлении икры без консервантов на тару наносят дополнительную маркировку «Икра без консервантов».

3.5 Упаковка

3.5.1 Упаковка — по ГОСТ 7630.

Икру упаковывают в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 $дм^3$.

Деревянные бочки снаружи должны быть покрыты олифой по ГОСТ 7931, внутри парафинированы.

Для выстилания деревянных бочек используют бязь по ГОСТ 29298 и пергамент — по ГОСТ 1341.

3.5.2 Бочки должны быть заполнены икрой до уровня уторов.

В каждой бочке должна быть икра одного вида рыб, сорта, даты изготовления.

Возможно для икры второго сорта смешение икры различных видов рыб.

3.5.3 Для упаковывания бочек с икрой используют холстопрошивной нетканый материал по нормативным документам, мешковину по ГОСТ 5530, проволоку по ГОСТ 3282, шпагат по ГОСТ 17308.

3.5.4 Бочки с икрой должны быть опломбированы свинцовыми пломбами.

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

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и консервантов в икре проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.3 Контроль микробиологического качества лососевой зернистой бочковой икры проводят в соответствии с Инструкцией [1].

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

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и Инструкции [1].

5.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и Инструкции [1].

5.3 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 27001 и согласно Инструкции [1].

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

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортируют лососевую зернистую бочковую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, при температуре от минус 4 до минус 6 °С.

6.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

6.3 Хранят лососевую зернистую бочковую икру при температуре от минус 5 до минус 6 °С, мес, не более:

8 — с консервантами;

2 — без консервантов.

Срок годности лососевой зернистой бочковой икры с указанием условий хранения устанавливает в пределах срока хранения изготовитель.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91

[2] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*

[3] Фармакопейная статья ФС 42—2488—87

[4] ФС 424 Государственная Фармакопея СССР (издание десятое). Натрия бензоат Е211

(Измененная редакция, Изм. № 1).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.120.30 Н27 ОКП 92 6431

Ключевые слова: икра лососевая бочковая, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru