ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВАЯ

ГОСТ 1629—55

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.955 : 006.354 Группа Н27

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ГОСТ 1629—55*

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВАЯ

Взамен ГОСТ 1629—42

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 31 марта 1955 г. Срок введения установлен с 01.10.1955 г.

Проверен в 1978 г. Срок действия продлен до 01.01. 1984 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Икра зернистая лососевая должна быть приготовлена по технологической инструкции, согласованной с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР и утвержденной в установленном порядке.

2. Икру приготовляют из свежего зерна дальневосточных лососевых рыб: кеты, горбуши, красной (нерки), кижуча, чавычи и симы, обработанного раствором поваренной соли с последующим добавлением антисептиков.

3. В зависимости от качества икра подразделяется на два сорта: первый и второй.

4. По органолептическим и химическим показателям икра зернистая лососевая (в единице упаковки) должна соответствовать следующим требованиям:

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Первый сорт	Второй сорт
1. Внешний вид	Икра одной породы рыбы, однородного цвета.	То же, что и для первого сорта.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

* *Переиздание (ноябрь 1978 г.) с изменением № 1, опубликованным в октябре 1956 г.*

© Издательство стандартов, 1979

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Первый сорт	Второй сорт
	Икринки чистые, упругие, отделяющиеся одна от другой; без пленки и сгустков крови. Может быть незначительное количество лопанца и незначительная вязкость икры. Для икры красной (нерки) и кижуча допускается неоднородность цвета.	Может быть смешение икры разных видов рыбы; цвет неоднородный; икринки слабые, икра вязкая; наличие лопанца и кусочков пленок; без значительного отстоя.
2. Запах	Приятный, без порочащих признаков,	Может быть слабый кисловатый запах.
3. Вкус	Присущий данному виду икры. Может быть слабый привкус горечи и остроты. У икры красной (нерки) и кижуча — привкус горечи.	Может быть привкус горечи и остроты
4. Содержание поваренной соли в %	От 4 до 6	От 4 до 8
5. Содержание антисептиков в %:		
а) борных препаратов (в пересчете на буру) $Na_2B_4O_7 \cdot 10H_2O$, не более	0,3	0,3
б) уротропина ($C_6H_{12}N_4$), не более	0,1	0,1

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5. Приемка и отбор проб икры зернистой лососевой должны производиться по ГОСТ 7631—73.

6. Испытание икры зернистой лососевой должно производиться по ГОСТ 7636—55, ГОСТ 13929—68.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7. Икру упаковывают в новые заливные бочки емкостью не более 50 л по ГОСТ 8777—74.

8. Бочки снаружи должны быть покрыты олифой, внутри — парафинированы и выстланы бязью; под донья должны быть по два кружка бязи и пергамента, по форме и размеру соответствующие донья.

(**Измененная редакция** — «Информ. указатель стандартов» № 10 1956 г.).

9. Бочки должны быть заполнены икрой до уровня уторов.

10. Бочки маркируют по ГОСТ 7630—75.

11. Транспортирование икры зернистой лососевой должно производиться в соответствии с правилами и инструкциями по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденными в установленном порядке.

12. Хранение зернистой икры на складах, базах и в торговой сети должно производиться по инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

Редактор *В. С. Бабкина*
Технический редактор *Ф. И. Шрайбштейн*
Корректор *М. Г. Байрашевская*

Сдано в наб. 01.03.79 Подп. в печ. 24.04.79 0,25 п. л. 0,19 уч.-изд. л. Тир. 4000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, Москва, Д-557, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 1404

Изменение № 2 ГОСТ 1629—55 Икра зернистая лососевая

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.07.88 № 2656

Дата введения 01.01.89

Наименование стандарта изложить в новой редакции: **«Икра лососевая зернистая бочковая. Технические условия**

Grain salmon caviar packed in barrels. Specifications».

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 6431.

Раздел 1. Наименование изложить в новой редакции: **«1. Технические требования».**

Пункты 1, 2 изложить в новой редакции: «1. Икра лососевая зернистая должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2. Икру изготовляют из свежего зерна дальневосточных лососевых рыб: кеты, горбуши, красной (нерки), кижуча, чавычи и симы, обработанного раствором поваренной соли с последующим добавлением антисептиков.

Допускается изготовлять лососевую зернистую икру без антисептиков по требованию потребителя».

Раздел 1 дополнить пунктом — 2*а*: «2а. Сырье и материалы, используемые для изготовления икры лососевой зернистой, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные-сырец	— ТУ 15—01 293—85;
лососи дальневосточные с повреждениями-сырец	— ТУ 15—01 494—84;
масло подсолнечное рафинированное	— ГОСТ 1129—73;
масло кукурузное рафинированное	— ГОСТ 8808—73;
масло оливковое	— нормативно-технической документации;
кислота сорбиновая	— ТУ 6—14—358—76;
уротропин	— статьи № 328 Государственной фармакопеи СССР;
глицерин	— ГОСТ 6259—75, ГОСТ 6824—76.

Соль поваренная пищевая должна быть высшего сорта или сорта «Экстра» по ГОСТ 13830—84».

Пункт 4 после слова «органолептическим» дополнить словом: «физическим»;

заменить слова: «в единице упаковки» на «в упаковочной единице»;

таблица. Головка. Заменить слово: «нормы» на «норма»;

заменить слово: «содержание» на «массовая доля»;

графа «Характеристика и норма». Заменить слова: «может быть» на «допускается» (5 раз);

пункт 5 изложить в новой редакции; дополнить пунктом —6:

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Первый сорт	Второй сорт
5. Массовая доля антисептиков, %, не более		
а) сорбиновой кислоты ($C_6H_8O_2$)	0,1	0,1
б) уротропина ($C_6H_{12}N_4$)	0,1	0,1
6. Наличие посторонних примесей	Не допускается	

(Продолжение см. с. 286)

(Продолжение изменения к ГОСТ 1629—55)

Раздел 1 дополнить пунктом — 4*а:* «4а. Остаточные количества пестицидов в икре не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«2. **Правила приемки**

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

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

Стандарт дополнить разделом — 2*а:*

«2а. **Методы испытаний**

2а.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86.

2а.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. **Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение**

7. Икру упаковывают в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм^3.

8. Бочки деревянные снаружи должны быть покрыты олифой по ГОСТ 7931—76, внутри парафинированы.

Для выстилания деревянных бочек используют бязь по ГОСТ 11680—76, пергамент — по ГОСТ 1341—84.

9. Бочки должны быть заполнены икрой до уровня уторов.

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

Допускается для икры 2-го сорта смешение икры разных видов рыб.

Бочки с икрой должны быть опломбированы свинцовыми пломбами.

10. Маркировка бочек с икрой — по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87, ГОСТ 14192—77.

При изготовлении икры без антисептиков на тару наносят дополнительную надпись: «Икра без антисептиков».

11. Транспортируют лососевую зернистую икру транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 4 до минус 6 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78, ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81.

12. Хранят лососевую зернистую икру при температуре от минус 4 до минус 6 °С.

Срок хранения икры с антисептиками — 6 мес, без антисептиков — 2 мес с даты изготовления».

(ИУС № 11 1988 г.)

Изменение № 3 ГОСТ 1629—55 Икра лососевая зернистая бочковая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.12.90 № 3249

Дата введения 01.06.91

Пункт 2*а* изложить в новой редакции: «2а. Сырье, используемое для изготовления лососевой зернистой икры бочковой, должно соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные-сырец 1 с	нормативно-технической документации;
лососи дальневосточные-сырец, отнесенные ко 2-ому с по внешнему виду	нормативно-технической документации;
лососи дальневосточные с повреждениями-сырец	нормативно-технической документации.

Материалы, используемые для изготовления лососевой зернистой икры бочковой, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

масло подсолнечное рафинированное	ГОСТ 1129—73;
масло кукурузное рафинированное	ГОСТ 8808—73;

(Продолжение см. с. 352)

масло оливковое	нормативно-технической документации;
кислота сорбиновая	нормативно-технической документации;
гексаметилентетрамин (уротропин)	статьи № 328 Государственной фармокопеи СССР;
глицерин	ГОСТ 6259—75, ГОСТ 6824—76

Соль поваренная пищевая должна быть высшего сорта или сорта «Экстра» по ГОСТ 13830—84».

Пункт 4. Первый абзац изложить в новой редакции: По органолептическим, физическим и химическим показателям лососевая зернистая икра (в упаковочной единице) должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1»;

таблица. Графа «Характеристика и норма». Для показателя «Внешний вид» заменить слова: «одной породы» на «одного вида».

Пункт 4а изложить в новой редакции: «4а. Содержание пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Раздел 1 дополнить пунктом — 5: «5. По микробиологическим показателям лососевая зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

(Продолжение см. с. 353)

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	1×10^4
Плесневые грибы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^1
Дрожжи в 1 г продукта, КОЕ, не более	3×10^1
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
Наличие коагулазоположительного стафилококка в 1 г продукта	Не допускается
Наличие мезофильных клостридий в 1 г продукта	То же
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта	»

Разделы 2, 2а изложить в новой редакции:

«II. **Правила приемки**

6. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

(Продолжение см. с. 354)

6а. Контроль за содержанием пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

6б. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей лососевой зернистой икры проводится в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля икорного производства, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

6в. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

IIа. **Методы испытаний**

6г. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

6д. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85.

6е. Содержание пестицидов и микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 3. Пункт 9 дополнить абзацем (после третьего):

«Для упаковывания бочек с икрой используют холстопрошивной нетканый материал по нормативно-технической документации, мешковину по ГОСТ 5530—81, проволоку по ГОСТ 3282—74, шпагат по ГОСТ 17308—88».

Пункт 11. Второй абзац. Исключить ссылку: ГОСТ 21929—76;

дополнить словами: «и нормативно-технической документации».

Пункт 12. Второй абзац изложить в новой редакции: Срок хранения икры с даты изготовления, месяцы:

с антисептиками — 8;

без антисептиков — 2».

(ИУС № 4 1991 г.)

gost.e-ecolog.ru