

ГОСТ 1629—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БОЧКОВАЯ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

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

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 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

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—81 Ткани упаковочные и технического назначения. 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—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний
- 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** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
- 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
- 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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

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

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—92 Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия

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 изготавливают 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 изготавливают 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; неоднородность цвета для икры кижуча и нерки	
Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые) Могут быть: незначительная вязкость	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха Может быть слабый кисловатый запах	
Вкус	Приятный, свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса Могут быть: слабый привкус горечи и остроты; привкус горечи у икры кижуча и нерки	
		смешение икры разных видов рыб; неоднородный цвет; наличие кусочков пленки и оболочек икринок — лопанца; незначительный отстой слабые, влажные икринки; вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры) привкус горечи и остроты для икры всех видов рыб

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Массовая доля поваренной соли, %	4—6	4—7
Массовая доля консервантов, %, не более:		
сорбиновой кислоты	0,1	
уротропина	0,1	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

3.2.4 Микробиологические показатели лососевой зернистой бочковой икры устанавливают в соответствии с Инструкцией, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

3.2.5 Содержание пестицидов и токсичных элементов в икре не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2].

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 к 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];
глицерин	— ГОСТ 6259, ГОСТ 6824;
соль поваренная пищевая высшего сорта или сорта «Экстра»	— ГОСТ 13830;
вода питьевая	— ГОСТ 2874.

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 дм³. 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 холстопршивной 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 7631.

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 7631, 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 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 хранения устанавливают с даты изготовления.

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

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.