

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31793—
2012

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 октября 2012 г. № 51)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1497-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31793—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53353—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартиформ, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Технические требования	2
4 Правила приемки	5
5 Методы контроля	5
6 Транспортирование и хранение	6
Приложение А (справочное) Видовой состав лососевых рыб	7

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ

Технические условия

Grained salmon roe, frozen. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лососевую зернистую замороженную икру (далее — лососевая икра).

Видовой состав лососевых рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6824—96 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия

ГОСТ 7376—89 Картон гофрированный. Общие 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 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

Издание официальное

1

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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

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

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксиной и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Лососевая икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Характеристики

3.2.1 Лососевую икру изготавливают из икры-зерна, обработанной поваренной солью и фасованной в тару (блок-форму) с последующим в ней замораживанием.

3.2.2 Температура в толще продукта при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С или минус 25 °С в соответствии с установленным изготовителем режимом хранения.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид после размораживания	Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается: - наличие кусочков пленки и оболочек икринок — лоланца; - незначительный отстой; - неоднородность цвета — для икры нерки и кижуча
Консистенция после размораживания	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается: - незначительное количество слабых, влажных икринок; - вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры)
Запах после размораживания	Свойственный данному продукту, без постороннего запаха
Вкус после размораживания	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается слабый привкус горечи и остроты
Массовая доля поваренной соли, %	2,5—5,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

3.2.4 По показателям безопасности лососевая икра должна соответствовать требованиям [1] или нормам, установленным санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевой икры, должны соответствовать требованиям [1]:

- лососи-сырец;
- лососи с повреждениями-сырец;
- соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего сорта — ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808;
- масло оливковое;
- глицерин дистиллированный (E422) — ГОСТ 6824;

- вода питьевая — ГОСТ 2874 и в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.2 Допускается использование основного сырья отечественного или импортного аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью и соответствующего по показателям безопасности установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.3 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления лососевой икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркируют потребительскую тару с лососевой икрой по [2], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с нанесением следующей информации:

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- допускается не указывать наименование изготовителя при указании организации, в систему которой входит изготовитель, и ее местонахождение (юридического адреса);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- сорт (при наличии);
- масса нетто;
- дата изготовления;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован

продукт;

- пищевая ценность;
- условия хранения;
- пищевые добавки;
- информация о подтверждении соответствия.

3.4.2 Маркировка тары должна дополнительно содержать:

- вид рыбы, из которой изготовлена икра;
- при использовании продукции аквакультуры — «Изготовлена из икры лососевых рыб аквакультуры».

3.4.3 Маркировка потребительской тары должна содержать информацию: «Рекомендуется размораживать при температуре от 4 °С до 15 °С».

3.4.4 Маркировка транспортной тары должна содержать информацию — по ГОСТ 14192.

3.5 Упаковка

3.5.1 Лососевую икру фасуют по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в банки, ведерки, контейнеры из полимерных материалов по нормативным и техническим документам с предельной массой продукта 10 кг;
- в банки металлические по ГОСТ 5981;
- в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1;
- в пакеты из полимерных материалов по нормативным и техническим документам предельной массой продукта 5 кг;
- в пакеты пяти-семислойные стерильные из полимерных материалов по нормативным и техническим документам, подлежащие запайке, предельной массой продукта 4 кг;
- в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативным и техническим документам предельной массой продукта 10 кг.

3.5.2 Банки должны быть укупорены металлическими или стеклянными крышками, изготовленными из материалов, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.3 Упаковывают банки с продуктом в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 предельной массой продукта 20 кг.

Банки с продуктом при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам горизонтальными прокладками из гофрированного картона по ГОСТ 7376 марки Т.

Стеклянные банки при упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки из гофрированного картона марки Т.

Допускается упаковывать банки с продукцией в термоусадочную пленку по нормативным или техническим документам.

Продукт в потребительской упаковке может быть упакован в красочные коробки по нормативному или техническому документу с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

3.5.4 Лососевую икру, упакованную в пленочные пакеты или мешки-вкладыши укладывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг.

3.5.5 В каждой единице транспортной тары должна быть лососевая икра одного вида рыбы, одной даты изготовления, в таре одного типа и вместимости.

Допускается упаковывание в транспортную тару продукта двух последующих дат изготовления.

3.5.6 Предельные отклонения массы нетто продукта в единице тары:

отрицательные — ГОСТ 8.579;

положительные:

- 2% — до 2 кг включ.;

- 1% — св. 2 кг.

3.5.7 Допускается использование других видов тары и упаковки в соответствии с [3], в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.8 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания лососевой икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных уполномоченным органом для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

4.3 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с установленными санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель.

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для проведения микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов.

5.2 Определение органолептических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636.

5.3 Определение внешнего вида тары — по ГОСТ 8756.18.

5.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747.

5.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

5.6 Определение пестицидов — по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.7 Определение полихлорированных бифенилов — ГОСТ 31792 и по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.8 Определение радионуклидов — по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.9 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Транспортируют лососевую икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре хранения продукции.

6.1.2 Транспортирование лососевой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют по ГОСТ 15846.

6.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Хранят лососевую икру при температуре не выше:

- минус 18 °С — не более 12 мес,
- минус 25 °С — не более 14 мес.

6.2.2 Срок годности лососевой икры устанавливает изготовитель с даты изготовления.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав лососевых рыб

А.1 Семейство лососевые — Salmonidae, в том числе продукция аквакультуры и гибриды рыб семейства лососевых

А.1.1 Род лососи благородные — Salmo

Лосось атлантический: балтийский, беломорский, семга, лосось норвежский садковый — *salmo salar*;

лосось озерный — *salmo salar morpha lacustris*;

кумжа — *salmo trutta*;

лосось каспийский — *salmo trutta caspius*;

форель озерная — *salmo trutta morpha lacustris*;

форель ручьевая — *salmo trutta morpha fario*;

форель севанская (иссык-кульская) — *salmo ischchan*.

А.1.2 Род лососи тихоокеанские — Oncorhynchus

Кета — *oncorhynchus keta*;

горбуша — *oncorhynchus gorbuscha*;

чавыча — *oncorhynchus tshawytscha*;

нерка — *oncorhynchus nerka*;

кижуч — *oncorhynchus kisutch*;

сима — *oncorhynchus masu*.

А.1.3 Род — Parasalmo

Микижа — *parasalmo mykiss*;

семга камчатская — *parasalmo penshinensis*;

форель радужная — *parasalmo irideus*;

лосось Кларка — *parasalmo clarki*.

А.1.4 Род гольцы — Salvelinus

Голоц — *salvelinus alpinus*;

паляя — *salvelinus lepechini*;

мальма — *salvelinus malma*;

кунджа — *salvelinus leucomaenis*.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.955.2:006.354

МКС 67.120.30

H27

Ключевые слова: икра лососевая, зернистая, замороженная, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 14.01.2013. Подписано в печать 23.01.2013. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 143 экз. Зак. 76.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.