

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 53957-2010 Икра лососевая зернистая пастеризованная.

ГОСТ Р 53957-2010

Группа Н37*

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: Н27. -
Примечание изготовителя базы данных.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

Технические условия

Pasteurized grained salmon caviare. Specifications

ОКС 67.120.30
ОКП 92 6431

Дата введения 2012-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004](#) "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения".

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии" (ФГУП "ВНИРО")

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 "Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2010 г. N 509-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2012 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

1 Область применения

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

Настоящий стандарт распространяется на пастеризованную зернистую лососевую икру (далее - пастеризованная икра).

Видовой состав лососевых рыб приведен в [приложении А](#).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р ИСО 7218-2008](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ Р 50380-2005](#) Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

[ГОСТ Р 51074-2003](#) Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

[ГОСТ Р 51232-98](#) Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

[ГОСТ Р 51301-99](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51574-2000](#) Соль поваренная пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51766-2001](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51962-2002](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ Р 52465-2005](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ Р 52814-2007](#) (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

[ГОСТ Р 52815-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

[ГОСТ Р 52816-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ Р 52830-2007](#) (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий *Escherichia coli*. Метод наиболее вероятного числа

[ГОСТ Р 52897-2007](#) Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

[ГОСТ Р 52901-2007](#) Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

[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 5717.2-2003](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

[ГОСТ 6824-96](#) Глицерин дистиллированный. Технические условия

[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

* 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.

[ГОСТ 8756.18-70](#) Продукты пищевые консервированные. Метод 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 14192-96](#) Маркировка грузов

[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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 54004-2010**.

** Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ Р 54004-2010](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[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

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 Пастеризованная икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением норм безопасности, установленным нормативными и правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

3.2 Характеристики

3.2.1 Пастеризованную икру изготавливают из икры-зерна, обработанной поваренной солью, фасованной в банки и герметично укупоренной, с последующей пастеризацией.

3.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям, указанным в [таблице 1](#).

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Икра одного вида рыбы однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускается: - незначительное количество оболочек икринок-лопанца и незначительный отстой; - неоднородность цвета для икры нерки и кижуча

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры
Запах	Свойственный икре данного вида, без постороннего запаха
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается привкус горечи и острота
Массовая доля поваренной соли, %	2,5-5,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

3.2.3 По микробиологическим показателям пастеризованная икра должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в [таблице 2](#).

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3
Масса пастеризованной икры, г, в которой не допускаются:	
БГКП (колиформы)	1,0
<i>Staphylococcus aureus</i>	1,0
Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
Сульфитредуцирующие клостридии	1,0
Плесени	0,1
Дрожжи	0,1

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пастеризованной икры, должны соответствовать требованиям:

- лососи-сырец - по нормативным документам;
- лососи-сырец с повреждениями - по нормативным документам;
- соль поваренная пищевая сорта "Экстра" или высшего сорта - по [ГОСТ Р 51574](#);
- масло подсолнечное рафинированное - по [ГОСТ Р 52465](#);
- масло кукурузное рафинированное - по [ГОСТ 8808](#);
- масло оливковое - по нормативным документам;
- глицерин дистиллированный (Е422) - по [ГОСТ 6824](#);
- вода питьевая - по [ГОСТ Р 51232](#) и по [3].

3.3.2 Допускается использовать сырье и вспомогательные материалы с аналогичными характеристиками, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

3.3.3 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления лососевой икры, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными и правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

3.4 Маркировка

3.4.1 Потребительскую тару с пастеризованной икрой маркируют по [ГОСТ Р 51074](#). Дополнительно на потребительской таре с пастеризованной икрой указывают:

- один режим хранения;
- один срок годности;
- вид рыбы, из которой изготовлена икра;
- при использовании продукции аквакультуры - "Изготовлена из икры лососевых рыб, выращенных в аквакультуре".

3.4.2 Транспортную тару маркируют - по [ГОСТ 11771](#), [ГОСТ 14192](#).

3.4.3 На потребительской таре с пастеризованной икрой, изготовленной для экспорта, при реализации ее на внутреннем рынке дополнительно наклеивают этикетку с информацией на русском языке.

3.5 Упаковка

3.5.1 Пастеризованную икру упаковывают по [ГОСТ 7630](#), [ГОСТ 11771](#):

- в банки металлические по [ГОСТ 5981](#) вместимостью не более 130 см³;
- в банки стеклянные по [ГОСТ 5717](#)* вместимостью не более 130 см³.

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ 5717.2](#). - Примечание изготовителя базы данных.

Допускается упаковывать пастеризованную икру в другую тару вместимостью не более 130 см³, разрешенную для контакта с пастеризованной икрой.

3.5.2 Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими или стеклянными крышками, разрешенными для контакта с пастеризованной икрой.

3.5.3 Банки с пастеризованной икрой упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13516](#) массой продукта не более 20 кг.

Банки с продуктом при упаковке в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам горизонтальными прокладками из гофрированного картона по [ГОСТ Р 52901](#) марки Т.

Стеклянные банки при упаковке 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 документам.

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

ГОСТ 13516.

3.5.4 В каждой единице транспортной тары должна быть пастеризованная икра одного вида рыбы, одной даты изготовления, в банках одного типа и вместимости.

Предельные отклонения массы нетто продукта, в единице тары:

- отрицательные - [ГОСТ 8.579](#);
- положительные - 3%.

3.5.5 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с пастеризованной икрой и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.6 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания пастеризованной икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пастеризованной икрой.

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 программой производственного контроля.

4.3 Периодичность контроля по микробиологическим показателям устанавливает изготовитель продукции по [\[4\]](#).

4.4 Периодичность контроля показателей "Массовая доля поваренной соли" и "Наличие посторонних примесей" устанавливает изготовитель.

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб - по [ГОСТ 31339](#), [ГОСТ 26668](#) и [\[4\]](#), [\[5\]](#).

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](#) и [\[4\]](#).

Культивирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#), приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю - по [\[4\]](#).

5.2 Определение внешнего вида тары - по [ГОСТ 8756.18](#).

5.3 Определение органолептических и физико-химических показателей - по [ГОСТ 7631](#), [ГОСТ 7636](#).

5.4 Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 28805](#), [ГОСТ 29185](#), [ГОСТ 30519](#), [ГОСТ Р ИСО 7218](#), [ГОСТ Р 52815](#), [ГОСТ Р 52816](#), [ГОСТ Р 52830](#), [ГОСТ Р 52814](#) и [\[4\]](#).

5.5 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#) и [\[6\]](#), [\[7\]](#).

5.6 Определение пестицидов - по [\[8\]](#), [\[9\]](#).

5.7 Определение полихлорированных бифенилов - по [10].

5.8 Определение радионуклидов - по [5], [11], [12].

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

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

6.1.2 Транспортирование пастеризованной 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 Срок годности пастеризованной икры с даты изготовления, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

6.2.2 Рекомендуемые сроки годности пастеризованной икры при соответствующей температуре с даты изготовления составляют, мес, не более:

- 15 - от минус 22 °С до минус 25 °С;

- 12 - от минус 4 °С до минус 6 °С;

- 8 - от 4 °С до 6 °С.

Приложение А (справочное)

Видовой состав лососевых рыб семейства лососевые Salmonidae

А.1 Видовой состав лососевых рыб семейства лососевые Salmonidae приведен в [таблице А.1](#)

Таблица А.1

Наименование лососевых рыб	
русское	латинское
Род Лососи благородные* - Salmo	
Лосось атлантический балтийский	Salmo salar
Лосось атлантический беломорский	Salmo salar
Лосось атлантический семга	Salmo salar
Лосось атлантический норвежский садковый	Salmo salar
Лосось озерный	Salmo salar morpha lacustris
Кумжа	Salmo trutta
Лосось каспийский	Salmo trutta caspius

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

Озерная форель	Salmo trutta morpha lacustris
Ручьевая форель	Salmo trutta morpha fario
Севанская форель (иссык-кульская форель)	Salmo ischchan
Род Лососи тихоокеанские* - Oncorhynchus	
Кета	Oncorhynchus keta
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Чавыча	Oncorhynchus tshawytscha
Нерка	Oncorhynchus nerka
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Сима	Oncorhynchus masou
Род Лососи* - Parasalmo	
Микижа	Parasalmo mykiss
Камчатская семга	Parasalmo penshinensis
Радужная форель	Parasalmo irideus
Лосось Кларка	Parasalmo clarki
Род Гольцы* - Salvelinus	
Голец	Salvelinus alpinus
Палья	Salvelinus lepechini Gmelin
Мальма	Salvelinus malma
Кунджа	Salvelinus
* В том числе лососевые рыбы аквакультуры и их гибриды.	

Библиография

- [1] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)
- [2] [СанПиН 2.3.2.1282-2003*](#) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы и дополнения и изменения N 2 к [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#). Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- * Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: [СанПиН 2.3.2.1280-03](#). - Примечание изготовителя базы данных.
- [3] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль

качества

- [4] 5319-91 [Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных](#). Утверждена Министерством здравоохранения СССР [22.02.91 N 5319-91](#) и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90
- [5] [МУК 2.6.1.1194-2003](#) Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [6] [МУК 4.1.1501-2003](#) Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
- [7] [МУК 4.1.1506-2003](#) Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря
- [8] [МУК 2482-81](#) Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, АЛЬФА- и ГАММА-ГХЦГ) в рыбе и рыбных продуктах методом газожидкостной хроматографии
- [9] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [10] [МУК 4.1.1023-2001](#) Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах
- [11] [МУ 5778-91*](#) Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

* Вероятно ошибка оригинала. [МУ 5778-91](#) имеют наименование Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Документ не действует. Действуют [МУК 4.3.2503-09](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [12] [МУ 5779-91*](#) Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

* Вероятно ошибка оригинала. [МУ 5779-91](#) имеют наименование Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Документ не действует. Действуют [МУК 4.3.2504-09](#). - Примечание изготовителя базы данных.

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартинформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 53957-2010 Икра лососевая зернистая пастеризованная.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)