

[\*\*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"  
ИС «Техэксперт: 6 поколение» Инtranet

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 (cadmия, 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 (coliформных 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	<p>Икра одного вида рыбы однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- незначительное количество оболочек икринок-лопанца и незначительный отстой;</li><li>- неоднородность цвета для икры нерки и кижуча</li></ul>

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 горчи и остроты
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	$5 \times 10^3$
Масса пастеризованной икры, г, в которой не допускаются:	
БГКП (coliформы)	1,0
Staphylococcus aureus	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 Сыре 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 см<sup>3</sup>;
- в банки стеклянные по [ГОСТ 5717](#)\* вместимостью не более 130 см<sup>3</sup>.

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

Допускается упаковывать пастеризованную икру в другую тару вместимостью не более 130 см<sup>3</sup>, 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 упаковывании в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам горизонтальными прокладками из гофрированного картона по [ГОСТ Р 52901](#) 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 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, реагентов, 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 °C до минус 25 °C;
- 12 - от минус 4 °C до минус 6 °C;
- 8 - от 4 °C до 6 °C.

### Приложение А (справочное)

#### Видовой состав лососевых рыб семейства лососевые Salmonidae

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

Таблица А.1

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

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 tschawytscha
Нерка	Oncorhynchus nerka
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Сима	Oncorhynchus masou
Род Лососи* - Parasalmo	
Микижа	Parasalmo mykiss
Камчатская семга	Parasalmo penschinensis
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»)