

**Изменение № 2 ГОСТ 18173—72 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия**

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 07.07.88 № 2637

Дата введения 01.01.89

На обложке и первой странице стандарта под словами «Издание официальное» проставить букву: **Е**.

Вводная часть. Заменить слово: «герметически» на «герметично».

По всему тексту стандарта заменить слово: «приготавливают» на «изготавливают».

Пункт 1.2. Второй абзац. Заменить слова: «по специальным заказам потребителей» на «по требованию потребителя»;

дополнить абзацем: «Допускается фасовать в банки икру бочковую, хранившуюся не более 1 мес.».

Пункт 1.3 изложить в новой редакции: «1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления икры лососевой зернистой баночной, 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;

икра лососевая зернистая — ГОСТ 1629—55;

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 — статья № 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 1.5 после слова «органолептическим» дополнить словом: «физическим»;

таблица 1. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Содержание» на «Массовая доля», «Посторонние примеси» на «Наличие посторонних примесей»;

графа «Характеристика и норма». Для первого сорта заменить слова: «может быть» на «допускается»; для второго сорта — «могут быть» на «допускаются»;

графа «Второй сорт». Для показателя «Внешний вид» второй абзац изложить в новой редакции:

«Допускается:

смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет, наличие кусочков пленки и оболочек икринок лопанца, незначительный отстой».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.5а: «1.5а. Остаточные количества пестицидов в икре не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 2—4 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».

(Продолжение см. с. 288)

### 3. Методы испытаний

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

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86.

3.2.1. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

### 4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1. Икру фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 270 см<sup>3</sup> или стеклянные банки по ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 270 см<sup>3</sup>.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими литографированными крышками по ОСТ 10—84—81.

4.2. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

4.3. Упаковывают банки с икрой:

в ящики дощатые по ГОСТ 13358—84, предельной массой продукта 25 кг; в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86, предельной массой продукта 20 кг.

Металлические банки с икрой при упаковке в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам прокладками из гофрированного картона марки Т по ГОСТ 7376—84.

Стеклянные банки с икрой при упаковке в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки, и горизонтальными прокладками из гофрированного картона.

Допускается упаковывать банки с икрой в картонные, красочно литографированные коробки с последующим укладыванием их в дощатые ящики или ящики из гофрированного картона.

В одном ящике должны быть упакованы банки одной вместимости, с икрой одного сорта, одного способа консервирования и одной даты изготовления.

4.4. Дощатые ящики с продукцией должны быть прочно забиты и плотно обтянуты по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой в два пояса поперек ящика и в один пояс вдоль ящика или в три пояса поперек ящика.

Концы обвязывающей проволоки должны быть плотно закручены и опломбированы свинцовыми пломбами.

4.5. Маркировку на банки наносят методом выштамповывания на крышке условных обозначений в следующем порядке:

первый ряд: число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится ноль); месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится ноль); год — двумя последними цифрами;

второй ряд: ассортиментный знак — словом «икра»;

третий ряд: номер завода (до трех знаков); смена (один знак) и индекс рыбной промышленности «Р».

Оформляют банки этикетками или литографским способом.

Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630—87. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

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

Для икры, фасованной в банки из бочек, на каждом ящике с банками прошивают номер бочки, из которой взята икра (или номера двух бочек).

(Продолжение см. с. 289)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 18173—72)*

4.6. Транспортируют лососевую зернистую баночную 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.

*(Продолжение см. с. 290)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 18173—72)*

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

**4.7. Хранят икру при температуре от минус 4 до минус 6 °С.**

Срок хранения икры с антисептиками — 12 мес, без антисептиков — 4 мес с даты изготовления».

(ИУС № 11 1988 г.)