
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53851—
2010

ИКРА ЯСТЫЧНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 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»), Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

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 29 июля 2010 г. № 197-ст

4 ВВЕДЕН В ПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2010
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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

ИКРА ЯСТЫЧНАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Технические условия

Ovary caviar of sturgeons. Specifications

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ястычную икру осетровых рыб (далее — ястычная икра), предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав осетровых 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 потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования корганизации 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 52814—2007 (ISO 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 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. 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 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

* 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 Р 53851—2010

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 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия
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 24896—81 Рыба живая. Технические условия
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

П р и м е ч а н и е — 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50380.

4 Технические требования

4.1 Ястычная икра должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Ястычную икру изготавливают из ястиков осетровых рыб и их гибридов, извлеченных из живой рыбы.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54004—2010.

Ястыки осетровых рыб должны быть нарезаны на куски, обработаны раствором поваренной соли и расфасованы в банки.

4.2.2 По органолептическим и химическим показателям ястычная икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Куски ястыков длиной не более 12 см с жировыми отложениями или без них. Жировые отложения в виде пленки, жировой ткани, расположенных вдоль ястыка, включений жира между икринками. Не допускается наличие в банке отдельных кусков жировой ткани
Консистенция кусков и зерна в ястыках	Плотная. Может быть ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные икре данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Могут быть слабый привкус и запах окислившегося жира, привкус и запах ила или «травки»
Массовая доля поваренной соли, %	4,0—7,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается

4.2.3 По показателям безопасности ястычная икра должна соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления ястычной икры, должно соответствовать:

- рыбы осетровые живые — ГОСТ 24896 и нормативным документам;
- икра-сырец осетровых рыб в ястыках — нормативным документам;
- соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ Р 51574;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232 и гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения [2].

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют ястычную ику в банках с надвигающимися крышками по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 7630.

Дополнительно маркировка ястычной икры, изготовленной из осетровых рыб аквакультуры, должна содержать: «Изготовлено из осетровых рыб аквакультуры».

4.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

4.4.3 Маркировка тары может дополнительно содержать информацию о биологическом виде рыбы (гибрида).

Информация о биологическом виде рыбы (гибрида) может быть нанесена в виде кода, приведенного в приложении А.

4.5 Упаковка

4.5.1 Ястычную ику упаковывают по ГОСТ 7630 и выпускают:

- в металлических банках с надвигающимися крышками по нормативным документам вместимостью 388 см³ предельной массой продукта 0,6 кг и вместимостью 1340 см³ предельной массой продукта 2,0 кг;

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

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

- в импортных банках указанной вместимости.

4.5.2 Куски ястыков в банке должны быть уложены плотно, без пустот, жировыми прослойками вниз, а в верхнем ряду — жировыми прослойками вверх.

Под крышку банки укладывают кружок пергамента по ГОСТ 1341.

4.5.3 С внешней стороны банки и крышки должны быть литографированы.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью, или их смесью, или другими материалами, разрешенными органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть ястычная икра одного вида рыбы, в банках одного типа, одной вместимости и не более одной даты (декады) изготовления.

4.5.5 Банки с ястычной икрой упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358 предельной массой продукции 30 кг и ящики из гофрированного картона с обечайками по ГОСТ 13516 предельной массой продукции 12 кг.

4.5.6 Ящики должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Укладывание банок по горизонтальным рядам производят с применением прокладок из оберточной бумаги или гофрированного картона по ГОСТ Р 52901.

4.5.7 Допускается использование других видов тары и упаковки, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации для контакта с данным видом продукта и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для упаковывания ястычной икры, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

5.3 Периодичность микробиологического контроля ястычной икры устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля в соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю [3].

5.4 Периодичность определения показателей «Массовая доля поваренной соли» и «Наличие посторонних примесей» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [3] и [4].

Подготовка проб для определения:

органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;

токсичных элементов — по ГОСТ 26929;

микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [3].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реагентов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ Р ИСО 7218 и [3].

6.2 Методы контроля:

органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;

микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816 и [3];

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 [5], [6];

пестицидов — по [7], [8];

полихлорированных бифенилов — по [9];

радионуклидов — по [4].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют ястычную икру всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С.

Транспортируют ястычную икру в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Срок годности ястычной икры при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С — не более 4 мес с даты изготовления.

7.2.2 Срок годности с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов

A.1 Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование осетровых рыб		Код*
русское	латинское	
Род Белуга** — <i>Huso</i>		
Белуга	<i>Huso huso</i>	HUS
Калуга	<i>Huso</i> HU	DAU
Род Осетры** — <i>Acipenser</i>		
Осетр адриатический	<i>Acipenser naccari</i>	NAC
Осетр амурский	<i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
Осетр атлантический (европейский)	<i>Acipenser sturio</i>	STU
Осетр байкальский	<i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
Осетр белый (американский)	<i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
Осетр китайский	<i>Acipenser sinensis</i>	SIN
Осетр корейский	<i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
Осетр малый (короткорылый)	<i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
Осетр Мексиканского залива	<i>Acipenser oxyrinchus desotoi</i>	DES
Осетр озерный	<i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
Осетр остроносый (американский)	<i>Acipenser oxyrinchus</i>	OXY
Осетр персидский	<i>Acipenser persicus</i>	PER
Осетр русский	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	GUE
Осетр сахалинский (зеленый)	<i>Acipenser medirostris</i>	MED
Осетр сибирский	<i>Acipenser baerii</i>	BAE
Осетр японский	<i>Acipenser micadoi</i>	MIK
Севрюга	<i>Acipenserstellatus</i>	STE
Стерлянь	<i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
Шип	<i>Acipenser nudiventris</i>	NUD

* Рекомендации Резолюции 12.7 «Сохранение и торговля осетровыми и веслоносными» Конференции Сторон Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения», от 03.03.1973 г. (СИТЕС).

** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.

П р и м е ч а н и е — Гибриды — код (наименование) женского вида × код (наименование) мужского вида — YYY × XXX.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [3] 5319—91 Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных (утверждена Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91)
- [4] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [5] МУК 4.1.1501—2003 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
- [6] МУК 4.1.1506—2003 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря
- [7] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [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] МУК 4.1.1023—2001 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах

ГОСТ Р 53851—2010

УДК 664.955.2:006.354

ОКС 67.120.30

Н27

ОКП 92 6423

Ключевые слова: икра ястычная, осетровые рыбы, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение
