
ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ 18173-

*(проект RU,
окончательная
редакция)*

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
202_

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Тихоокеанским филиалом федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»)]

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от)

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

4 ВЗАМЕН ГОСТ 18173–2004

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Технические требования.....	
5 Правила приемки.....	
6 Методы контроля.....	
7 Транспортирование и хранение.....	
Приложение А (справочное) Видовой состав тихоокеанских лососей.....	
Приложение Б (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах-участниках СНГ.....	

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ БАНОЧНАЯ

Технические условия

Grain salmon caviar packed in cans

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на баночную зернистую лососевую икру (далее – зернистую икру), изготавливаемую из тихоокеанских лососей, предназначенную для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на зернистую икру из рыб аквакультуры.

Видовой состав тихоокеанских лососей приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1629 Икра лососевая зернистая в транспортной упаковке. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 18173-

(проект RU, окончательная редакция)

ГОСТ 6824 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 13358 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 18173-

(проект RU, окончательная редакция)

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27001 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

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

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

ГОСТ 31266 Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579-1:2017) Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода *Salmonella*. Часть 1. Обнаружение *Salmonella* spp.

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчёта колоний *Clostridium perfringens*

ГОСТ 31746 (ISO 6888–1:1999; ISO 6888–2:1999; ISO 6888–3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747(ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* spp.)

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат E211. Технические условия

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая E200. Технические условия

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 18173-
(проект RU, окончательная редакция)

ГОСТ 34812 Продукция рыбная пищевая. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ 34884 Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и продукция из них. Термины и определения.

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

ГОСТ EN 1528-1 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 1. Общие положения

ГОСТ EN 1528-2 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 2. Экстракция жира, пестицидов и ПХБ и определение содержания жира

ГОСТ EN 1528-3 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки

ГОСТ EN 1528-4 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.eurasia.org) или по указателям национальных стандартов, издаваемых в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение

применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 ISO 5492, ГОСТ 34884, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*.

4 Технические требования

4.1 Зернистая икра должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям, с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание – Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.2 Характеристики

4.2.1 Зернистая икра должна быть изготовлена из икры-зерна тихоокеанских лососей, обработанной поваренной солью, с добавлением растительного масла и пищевых добавок, в том числе консервантов или без них и расфасована в банки или расфасована в банки из транспортной упаковки с зернистой икрой.

Банки с зернистой икрой должны быть герметично укупорены под вакуумом.

4.2.2 Зернистую икру по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

4.2.3 По органолептическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Икра одного вида рыб. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Допускаются: - незначительное количество оболочек икринок (лопанца) - наличие фрагментов соединительной пленки ястыка и оболочек икринок (лопанца); - незначительный отстой	

* Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для сорта	
	первого	второго
Цвет	Однородный, свойственный икре данного вида рыбы Допускается: - неоднородность цвета для икры нерки и кижуча	
Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые) Допускаются: - незначительная вязкость	
Запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха	
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса Допускаются: - слабый привкус горечи и остроты; - привкус горечи у икры нерки и кижуча	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

4.2.4 По химическим показателям зернистая икра должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для сорта	
	первого	второго
Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия), %	3,0 - 6,0	3,0 - 7,0
Содержание консервантов (при использовании)*: Консервант 1 (смесь) * - бензоата натрия (E211) (в пересчете на бензойную кислоту), г/кг, не более - сорбиновой кислоты (E200), г/кг, не более или Консервант 2 - сорбиновой кислоты (E200), г/кг, не более	1 1 2	

*Допускается использование других консервантов в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. При использовании консерванта 1 (смесь) в других соотношениях его суммарное количество не должно превышать установленные максимальные уровни в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.5 По показателям безопасности [содержание консервантов (при использовании), токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов, микробиологических и паразитологических показателей] зернистая икра должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырьё, используемое для изготовления зернистой икры, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать следующим требованиям:

- лососи тихоокеанские - сырец (свежие) – рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая. Рыба без наружных повреждений. Поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы. Допускаются незначительные кровоподтёки, следы от объёмаивания; поперечные и продольные полосы и пятна слабо-розового цвета; у самцов горбуши увеличенная высота спины (зачатки будущего горба). Глаза светлые, выпуклые. Допускаются глаза потускневшие и слегка опавшие, но не ниже уровня орбит. Жабры красные. Консистенция упругая, плотная. Запах, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Чешуя легко отделяется от кожи; у горбуши и кеты верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута. Может быть обильное покрытие рыбы естественной слизью.

Отношение длины челюсти к длине тушки у горбуши не более 0,13, у кеты не более 0,14; высота зубов у горбуши не более 0,4 см, у кеты не более 0,6 см (определяют в спорных случаях);

- лососи тихоокеанские с повреждениями - сырец (свежие) – лососи тихоокеанские - сырец (свежие) со следами от укусов морского зверя и миноги;

- икра лососевая зернистая в транспортной упаковке со сроком хранения не более 4 мес. – по ГОСТ 1629;

- масло подсолнечное рафинированное – по ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- масло кукурузное рафинированное – по ГОСТ 8808 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- масло оливковое – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

ГОСТ 18173-
(проект RU, окончательная редакция)

- соль поваренная пищевая высшего сорта или сорта «Экстра» - по ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кислота сорбиновая E200 – по ГОСТ 32779 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- натрия бензоат E211 – по ГОСТ 32777 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

Могут быть использованы:

- лососи тихоокеанские сырец (свежие), отнесенные ко второму сорту по следующим показателям – рыба с желтовато-розовыми, буровато-розовыми, коричнево-серыми и бледно-зелёными поперечными и продольными полосами и пятнами на поверхности, с незначительным потускнением поверхности, загнутой верхней челюстью и вытянутой нижней, чешуя отделяется от кожи с усилием, отношение длины челюсти к длине тушки у горбуши и кеты не более 0,17; высота зубов у горбуши не более 0,6 см, у кеты не более 1,1 см (определяют в спорных случаях). По остальным показателям – соответствующие требованиям первого сорта;

- глицерин дистиллированный E422 – по ГОСТ 6824 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование других консервантов в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления зернистой икры, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Организацию и проведение контроля закупаемого сырья для изготовления зернистой икры осуществляют в соответствии с процедурами, разработанными и утвержденными предприятием-изготовителем в рамках проведения производственного контроля.

4.3.4 Вода и лёд, используемые в процессе изготовления зернистой икры, должны соответствовать:

- вода питьевая – по ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лед водный искусственный - нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование чистой воды [морской или пресной, в том числе обеззараженной (очищенной)], которая не содержит микроорганизмов, вредных, радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции в соответствии с техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки с продукцией – по ГОСТ 11771 техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

При маркировании банок с зернистой икрой, фасованной из транспортной упаковки, должны быть указаны дата изготовления и дата фасования.

Маркировка должна однозначно определять условия хранения и соответствующий ему срок годности.

Дополнительно наносят надпись:

- при использовании в качестве сырья замороженной зернистой икры по ГОСТ 1629 – «изготовлено из замороженной зернистой икры».

При маркировании банок с зернистой икрой, фасованной из транспортной упаковки, должны быть указаны дата изготовления и дата фасования.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192 техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На зернистую икру без консервантов может быть нанесена надпись: «Без консервантов».

4.5 Упаковка

4.5.1 Зернистую икру упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в банках:

- металлических по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок металлических – не более 270 см³;

- стеклянных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость банок стеклянных - не более 500 см³.

Допускается использовать другие виды банок, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Банки должны быть герметично укупорены под вакуумом металлическими крышками по нормативному документу.

Металлические крышки для стеклянной банки должны быть литографированными.

4.5.2 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице – согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице – 2 %:

4.5.3 Упаковывают банки с зернистой икрой по ГОСТ 11771 в:

- ящики дощатые по ГОСТ 13358 и другим нормативным документам предельной массой продукта 25 кг;

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033 и другим нормативным документам предельной массой продукта 20 кг.

4.5.4 В каждой транспортной упаковочной единице должна быть зернистая икра одного наименования, одного сорта, одного способа консервирования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

4.5.5 Упаковка должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Приемка зернистой икры осуществляется по результатам проведения приемо-сдаточных и периодических испытаний готовой продукции на

соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в п.4.4, с учётом программы производственного контроля предприятия, а также требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Правила приемки и объём выборки, кроме паразитологических исследований – по ГОСТ 31339.

Правила приёмки и объём выборки для паразитологических исследований – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Приемо-сдаточные испытания осуществляют по органолептическим и химическим показателям, определению массы нетто, правильности упаковывания и маркирования.

5.2.1 Контроль органолептических показателей, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

5.2.2 Контроль массовой доли поваренной соли (хлористого натрия), наличия посторонних примесей осуществляют периодически в рамках производственного контроля, разработанного и утвержденного изготовителем в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Контроль показателей безопасности [содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, пищевых добавок (при использовании), микробиологических и паразитологических показателей] осуществляют в соответствии с порядком, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье, в том числе в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб - по ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

ГОСТ 18173-

(проект RU, окончательная редакция)

- органолептических, химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26929; ГОСТ 33412;
- микробиологических испытаний – по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
- паразитологических показателей - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов – по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

6.2 Методы контроля:

- органолептических показателей, массовой доли поваренной соли (хлористого натрия) – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18;
- массы нетто – по ГОСТ 31339.
- токсичных элементов:
 - кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824; ГОСТ 34141;
 - мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628; ГОСТ 33411, ГОСТ 34141;
 - ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427;
 - свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824; ГОСТ 34141;
 - олова (для икры в сборных жестяных банках) – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
 - хрома (для икры в хромированных банках) – по ГОСТ EN 14083;
 - диоксинов – по ГОСТ 31792; ГОСТ 34449;
 - полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983; ГОСТ EN 1528-1, ГОСТ EN -2, ГОСТ EN 1528-3, ГОСТ EN 1528-4;
 - радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
 - пестицидов – по ГОСТ EN 1528-1, ГОСТ EN -2, ГОСТ EN 1528-3, ГОСТ EN 1528-4;
 - содержание нитрозаминов – по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
 - микробиологических показателей - по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031.

- паразитологических показателей – ГОСТ 34812 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Определение содержания консервантов

6.3.1 Определение бензоата натрия – по ГОСТ 27001.

Массовую долю бензоата натрия (X), %, пересчитывают на содержание бензойной кислоты (X_1), г/кг по формуле:

$$X_1 = \frac{X}{1,18} \times 10 \quad (1)$$

где X - массовая доля бензойнокислого натрия, %;

- 1,18 – коэффициент пересчета на бензойную кислоту;

- 10 – коэффициент перевода % (г/100 г) в г/кг.

6.3.2 Определение сорбиновой кислоты – по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, обеспечивающих необходимую достоверность и точность измерений, сопоставимость результатов испытаний с указанными методами, аттестованных и утвержденных в порядке, установленном на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 В случае наличия двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины при возникновении спорных ситуаций арбитражную методику измерений определяют соглашением заинтересованных юридических лиц

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Зернистую икру транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с техническими регламентами ИЛИ нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения.

7.1.2 Пакетирование – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

7.1.3 Транспортирование зернистой икры, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

7.2 Хранение

7.2.1 Рекомендуемые условия хранения и срок годности зернистой икры при температуре от минус 4 °С до минус 6 °С, мес, не более:

4 – без консервантов;

12 – с консервантом 1 (смесь) или консервантом 2.

7.2.2 Срок годности зернистой икры, фасованной из транспортной упаковки, считают с даты её изготовления в транспортной упаковке.

7.2.3 Срок годности и условия хранения зернистой икры, отличающиеся от указанного в 7.2.1, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А

(справочное)

Видовой состав тихоокеанских лососей

А. 1 Видовой состав тихоокеанских лососей приведен в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование рыбы	
на русском языке	на латинском языке
Род - Oncorhynchus	
Кета	Oncorhynchus keta
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Чавыча	Oncorhynchus tshawytscha
Нерка	Oncorhynchus nerka
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Сима	Oncorhynchus masou

Приложение Б
(справочное)

**Информация о применяемых технических регламентах и нормативных
правовых актах в государствах-участниках СНГ**

Б.1 Информация о применяемых технических регламентах и нормативных
правовых актах в государствах-участниках СНГ приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Структурный элемент	Наименование технического регламента и/или нормативного правового акта	Государство-участник СНГ
3, 4.1, 4.2.5, 4.3.1, 4.3.2, 4.4.1, 7.1.1	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции» Технический регламент «Безопасность пищевой продукции». Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г., № 190	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD
3, 4.1, 4.2.5, 4.3.2, 7.1.1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.4.1, 4.4.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU UZ
4.2.4, 4.2.5, 4.3.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.5.1, 4.5.5	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией» Технический регламент «Безопасность упаковки». Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 1 августа 2016 года	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD
4.3.1, 4.3.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) UzTR.724-023:2020 Общий технический регламент «О безопасности масложировой продукции» Технический регламент Республики Таджикистан «Маркировка пищевых продуктов» Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 3 января 2014 г., № 29	AM, BY, KZ, KG, RU AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD

УДК 664.955.2:597.553.2(083.7)

МКС 67.120.30

Ключевые слова: икра зернистая, тихоокеанские лососи, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Руководитель разработки:

Первый заместитель руководителя Тихоокеанского филиала федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («ТИНРО»), к.х.н.



Е.В. Якуш

Исполнители:

И.о. начальника отдела технического регулирования и стандартизации ФГБНУ «ВНИРО», к.т.н.



М.М. Дяченко

Председатель ПК 1, заведующий лабораторией нормирования, стандартизации и технического регулирования Тихоокеанского филиала ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»), к.т.н.



Е.С. Чупикова

Ведущий специалист лаборатории нормирования, стандартизации и технического регулирования Тихоокеанского филиала ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»)



А.Ю. Антосюк

Главный специалист отдела технического регулирования и стандартизации ФГБНУ «ВНИРО»



Е.С. Беломытцева