

## Изменение № 2 ГОСТ 1629—55 Икра зернистая лососевая

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.07.88 № 2656

Дата введения 01.01.89

Наименование стандарта изложить в новой редакции: «Икра лососевая зернистая бочковая. Технические условия»

Grain salmon caviar packed in barrels. Specifications.

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 6431.

Раздел 1. Наименование изложить в новой редакции: «1. Технические требования».

Пункты 1, 2 изложить в новой редакции: «1. Икра лососевая зернистая должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2. Икру изготавливают из свежего зерна дальневосточных лососевых рыб: кеты, горбуши, красной (нерки), кижуча, чавычи и симы, обработанного раствором поваренной соли с последующим добавлением антисептиков.

Допускается изготавливать лососевую зернистую икру без антисептиков по требованию потребителя».

Раздел 1 дополнить пунктом — 2а: «2а. Сырье и материалы, используемые для изготовления икры лососевой зернистой, 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;

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 — статьи № 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 4 после слова «органолептическим» дополнить словом: «физическим»;

заменить слова: «в единице упаковки» на «в упаковочной единице»;

таблица. Головка. Заменить слово: «нормы» на «норма»;

заменить слово: «содержание» на «массовая доля»;

графа «Характеристика и норма». Заменить слова: «может быть» на «допускается» (5 раз);

пункт 5 изложить в новой редакции; дополнить пунктом — 6:

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Первый сорт	Второй сорт
5. Массовая доля антисептиков, %, не более		
а) сорбиновой кислоты (C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> )	0,1	0,1
б) уротропина (C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> N <sub>4</sub> )	0,1	0,1
6. Наличие посторонних примесей	Не допускается	

(Продолжение см. с. 286)

Раздел 1 дополнить пунктом — 4а: «4а. Остаточные количества пестицидов в икре не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 2 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».

Стандарт дополнить разделом — 2а:

## «2а. Методы испытаний

2а.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

2а.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86.

2а.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

## «3. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

7. Икру упаковывают в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>.

8. Бочки деревянные снаружи должны быть покрыты олифой по ГОСТ 7931—76, внутри парафинированы.

Для выстилания деревянных бочек используют бязь по ГОСТ 11680—76, пергамент — по ГОСТ 1341—84.

9. Бочки должны быть заполнены икрой до уровня уторов.

В каждой бочке должна быть икра одного вида рыбы, сорта, даты изготовления.

Допускается для икры 2-го сорта смешение икры разных видов рыб.

Бочки с икрой должны быть опломбированы свинцовыми пломбами.

10. Маркировка бочек с икрой — по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87, ГОСТ 14192—77.

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

11. Транспортируют лососевую зернистую 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.

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

12. Хранят лососевую зернистую икру при температуре от минус 4 до минус 6 °С.

Срок хранения икры с антисептиками — 6 мес, без антисептиков — 2 мес с даты изготовления».

(ИУС № 11 1988 г.)