

**Изменение № 3 ГОСТ 6052—79 Икра зернистая осетровых рыб пастеризованная.  
Технические условия**

**Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)**

**Дата введения 1997—01—01**

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Туркменглавгосинспекция
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Вводная часть. Заменить слова: «нужд народного хозяйства и для экспорта» на «внутреннего рынка и экспорта»;

дополнить абзацем: «Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пп. 1.1; 1.3; 1.4.1; 1.6 (показатели «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей»); 1.7; 1.8; 2.3; 4.2; 4.10; 4.12 — 4.15».

Пункт 1.2. Исключить слово: «свежей».

Пункт 1.3 изложить в новой редакции: «1.3. Икру-сырец обрабатывают поваренной солью или смесью поваренной соли с консервантами, фасуют в банки, герметично укупоривают и пастеризуют».

Пункт 1.4. Второй абзац. Заменить слова: «нормативно-технической» на «нормативной»;

заменить ссылку: ГОСТ 13830—84 на ГОСТ 13830—91;

дополнить абзацем: «Консервант — по нормативной документации».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.4.1 (после п. 1.4): «1.4.1. Консервант должен быть разрешен к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 1.5 после слова «организации» дополнить словами: «или иностранного покупателя».

Пункт 1.6. Таблица. Графа «Характеристика и норма». Заменить слово: «допускается» на «может быть» (5 раз).

Пункты 1.7, 1.8, 2.2—2.4 изложить в новой редакции:

*(Продолжение см. с. 26)*

«1.7. Микробиологические показатели икры устанавливают в соответствии с «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90.

1.8. Содержание токсичных элементов и пестицидов в икре не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89.

2.2. Контроль микробиологических показателей икры проводят в соответствии с «Инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90.

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят по требованию органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в указанных ими лабораториях.

2.4. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов в икре проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 3.1 дополнить словами: «для микробиологических испытаний — по ГОСТ 26668—85 и «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90».

Пункт 3.2. Заменить ссылку: ГОСТ 26935—86 на ГОСТ 26934—86; дополнить словами: «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 и № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90».

Пункт 3.3 изложить в новой редакции: «3.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

Пункт 4.1. Второй абзац. Заменить слова: «нормативно-технической» на «нормативной».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции: «4.2. Банки должны быть герметично закупорены металлическими крышками по нормативной документации. Крышки на стеклянные банки должны быть надеты ровно и плотно обжаты. С внешней стороны крышки и металлические банки должны быть литографированы в соответствии с образцами. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

На уплотнительных кольцах могут быть отдельные точечные пятна желтого цвета».

Пункт 4.4. Четвертый, пятый абзацы. Заменить слова: «нормативно-технической» на «нормативной» (2 раза).

Пункт 4.8. Второй абзац. Заменить слова: «нормативно-технической» на «нормативной».

Пункт 4.10. Заменить ссылку: ГОСТ 11771—77 на ГОСТ 11771—93.

Пункт 4.11 изложить в новой редакции: «4.11. Требования стандарта к упаковке и маркировке могут быть изменены по требованию внешнеэкономической организации или иностранного покупателя».

Пункт 4.13. Второй абзац исключить.

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.13а (после п. 4.13): «4.13а. Пакетирование — по ГОСТ 23285—85, ГОСТ 26663—85.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597—81».

Пункт 4.15 изложить в новой редакции: «4.15. Срок хранения пастеризованной икры, изготовленной без применения консервантов:

фасованной в стеклянные банки — не более 8 мес;

фасованной в металлические банки — не более 10 мес.

Срок хранения пастеризованной икры, изготовленной с применением консервантов, не более 12 мес.

Срок хранения устанавливается с даты изготовления».

(ИУС № 1 1997 г.)