

Изменение № 5 ГОСТ 1573—73 Икра пробойная соленая. Технические условия
Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета
СССР по стандартам от 21.06.89 № 1817

Дата введения 01.01.90

Под наименованием стандарта заменить код: ОКП 62 6404 на ОКП 92 6404.

Вводная часть. Заменить слово: «приготовленную» на «изготовленную»; дополнить абзацем: «Коды ОКП на соленую пробойную икру, изготовляемую по настоящему стандарту, приведены в приложении».

Пункты 1.1—1.3 изложить в новой редакции: «1.1. Соленая пробойная икра должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Соленую пробойную икру изготавливают из зрелых ястыков, полученных при разделке рыбы-сырца, охлажденной, мороженой и соленой рыбы, а также из мороженой и соленой ястычной икры и охлажденной и мороженой пробитой икры — полуфабрикатов.

1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления соленой пробойной икры, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

икра-сырец — ТУ 15—05 151—81;

икра рыб охлажденная полуфабрикат — ТУ 15—03 410—79, ТУ 15—05 199—87;

икра мороженоя полуфабрикат для промышленной переработки — ТУ 15—02 219—86, ТУ 15—03 379—79, ТУ 15—04 324—81, ТУ 15—05 199—87, ТУ 15 РСФСР 25—77;

икра ястычная мороженоя полуфабрикат — ТУ 15—01 347—77, ТУ 15—02 264—81, ТУ 15 РСФСР 25—77;

икра рыб ястычная соленая полуфабрикат — ТУ 15—02 217—81;

натрия бензонат пищевой (бензойно-кислый натрий) — статьи № 424 Государственной Фармакопеи СССР, ТУ 64—6 395—86;

масло подсолнечное рафинированное — ГОСТ 1129—73;

масло кукурузное рафинированное — ГОСТ 8808—73;

(Продолжение см. с. 192)

(Продолжение изменения к ГОСТ 1573—73)

масло арахисовое рафинированное — ГОСТ 7981—68;
масло соевое рафинированное — ГОСТ 7825—76;
масло оливковое — нормативно-технической документации;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84.

Для сухого посола поваренная соль должна быть не крупнее помола № 1.

Рыба-сырец, охлажденная, мороженая и соленая рыба, направляемые на разделку для получения ястыков, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов).

Допускается использование рыбы с механическими повреждениями без нарушения целостности ястыков, но по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта.

Пункт 1.4 после слова «органолептическим» дополнить словом: «физическим»;

таблица. Графа «Характеристика и норма». Заменить слова: «Могут быть» на «Допускаются», «Может быть» на «Допускается».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.5, 1.6: «1.5. По микробиологическим показателям соленая пробойная икра должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	1×10^4
в икре мойвы	5×10^4
Наличие плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^1
Наличие дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	3×10^1
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
в икре мойвы в 0,1 г продукта	То же

(Продолжение см. с. 193)

Наименование показателя	Норма
Наличие коагулазоположительного стафилококка в 1 г продукта	Не допускается
Наличие мезофильных клостридий в 1 г продукта	То же
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта	»

1.6. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

«2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

2.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей соленой пробойной икры — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля икорного производства, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

2.4. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе на сальмонеллы и стафилококкус ауреус, проводят по требованиям органов санитарного надзора в указанных ими лабораториях.

3. Методы испытаний

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 27001—86, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934—86.

3.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 4.1. Третий абзац после ссылки на ГОСТ 5981—82 дополнить ссылками: ОСТ 15—11—81, ОСТ 15—209—77, ТУ 15—04 526—86;

заменить слова: «нормативно-технической документации» на ОСТ 15—128—76;

четвертый абзац. Заменить слова: «нормативно-технической документации» на ОСТ 15—209—77;

пятый абзац после слов «ламинированной полипропиленом» дополнить ссылкой: «по ТУ 15—03 454—86»;

шестой абзац дополнить ссылками после слов: «банки стеклянные» — «по ГОСТ 5717—81, ГОСТ 24639—81, ОСТ 21—28—84»; «металлическими крышками» — «по ОСТ 10—84—87, ТУ 15—03 424—82».

Пункт 4.5 изложить в новой редакции: «4.5. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются».

Пункт 4.6 дополнить абзацем (после первого): «В каждой упаковочной единице должна быть икра одного вида рыбы, солености и даты изготовления».

Пункт 4.8 дополнить абзацем: «Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77».

(Продолжение см. с. 194)

(Продолжение изменения к ГОСТ 1573—73)

Пункты 4.9, 4.10 изложить в новой редакции: «4.9. Транспортируют соленую пробойную икру транспортом всех видов, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 1 до минус 6 °С.

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

4.10. Хранят икру пробойную соленую при температуре от минус 2 до минус 6 °С:

в тубах и стаканах — не более 1 мес;

в банках, кроме банок из алюминиевой фольги, — не более 5 мес;

слабосоленую в бочках — не более 4 мес;

среднесоленую пробойную икру в бочках хранят при температуре от минус 1 до минус 6 °С — не более 7 мес.

Срок хранения икры пробойной соленой устанавливается с даты изготовления».

Стандарт дополнить приложением:

ПРИЛОЖЕНИЕ

Справочное

Коды по общесоюзному классификатору

Ассортимент	Код ОКП
Икра минтая пробойная соленая	92 6491
Икра сельди пробойная соленая	92 6492
Икра трески пробойная соленая	92 6493
Икра камбалы пробойная соленая	92 6494
Икра скумбрии океанической пробойная соленая	92 6499
Икра хека серебристого пробойная соленая	92 6499
Икра нототении пробойная соленая	92 6499
Икра пресноводных рыб пробойная соленая	92 6499
Икра сайды пробойная соленая	92 6499
Икра макрураса пробойная соленая	92 6499

(ИУС № 10 1989 г.)