

Изменение № 2 ГОСТ 18173—72 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 07.07.88 № 2637

Дата введения 01.01.89

На обложке и первой странице стандарта под словами «Издание официальное» проставить букву: **Е**.

Вводная часть. Заменить слово: «герметически» на «герметично».

По всему тексту стандарта заменить слово: «приготавливают» на «изготавливают».

Пункт 1.2. Второй абзац. Заменить слова: «по специальным заказам потребителей» на «по требованию потребителя»;

дополнить абзацем: «Допускается фасовать в банки икру бочковую, хранившуюся не более 1 мес.».

Пункт 1.3 изложить в новой редакции: «1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления икры лососевой зернистой баночной, 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;

икра лососевая зернистая — ГОСТ 1629—55;

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 — статья № 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 1.5 после слова «органолептическим» дополнить словом: «физическим»;

таблица 1. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Содержание» на «Массовая доля», «Посторонние примеси» на «Наличие посторонних примесей»;

графа «Характеристика и норма». Для первого сорта заменить слова: «может быть» на «допускается»; для второго сорта — «могут быть» на «допускаются»;

графа «Второй сорт». Для показателя «Внешний вид» второй абзац изложить в новой редакции:

«Допускается:

смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет, наличие кусочков пленки и оболочек икринок лопанца, незначительный отстой».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.5а: «1.5а. Остаточные количества пестицидов в икре не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 2—4 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».

(Продолжение см. с. 288)

3. Методы испытаний

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

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86.

3.2.1. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1. Икру фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 270 см³ или стеклянные банки по ОСТ 21—28—84 вместимостью не более 270 см³.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью.

Стеклянные банки должны быть укупорены металлическими литографированными крышками по ОСТ 10—84—81.

4.2. Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

4.3. Упаковывают банки с икрой:

в ящики дощатые по ГОСТ 13358—84, предельной массой продукта 25 кг; в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86, предельной массой продукта 20 кг.

Металлические банки с икрой при упаковке в ящики должны быть отделены друг от друга по рядам прокладками из гофрированного картона марки Т по ГОСТ 7376—84.

Стеклянные банки с икрой при упаковке в ящики должны быть отделены друг от друга перегородками, образующими клетки, и горизонтальными прокладками из гофрированного картона.

Допускается упаковывать банки с икрой в картонные, красочно литографированные коробки с последующим укладыванием их в дощатые ящики или ящики из гофрированного картона.

В одном ящике должны быть упакованы банки одной вместимости, с икрой одного сорта, одного способа консервирования и одной даты изготовления.

4.4. Дощатые ящики с продукцией должны быть прочно забиты и плотно обтянуты по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой в два пояса поперек ящика и в один пояс вдоль ящика или в три пояса поперек ящика.

Концы обвязывающей проволоки должны быть плотно закручены и опломбированы свинцовыми пломбами.

4.5. Маркировку на банки наносят методом выштамповывания на крышке условных обозначений в следующем порядке:

первый ряд: число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится ноль); месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится ноль); год — двумя последними цифрами;

второй ряд: ассортиментный знак — словом «икра»;

третий ряд: номер завода (до трех знаков); смена (один знак) и индекс рыбной промышленности «Р».

Оформляют банки этикетками или литографским способом.

Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630—87. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

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

Для икры, фасованной в банки из бочек, на каждом ящике с банками прошивают номер бочки, из которой взята икра (или номера двух бочек).

(Продолжение см. с. 289)

(Продолжение изменения к ГОСТ 18173—72)

4.6. Транспортируют лососевую зернистую баночную 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.

(Продолжение см. с. 290)

(Продолжение изменения к ГОСТ 18173—72)

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

4.7. Хранят икру при температуре от минус 4 до минус 6 °С.

Срок хранения икры с антисептиками — 12 мес, без антисептиков — 4 мес с даты изготовления».

(ИУС № 11 1988 г.)