

**Изменение № 2 ГОСТ 7368—79 Икра паюсная осетровых рыб. Технические условия**

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.12.89 № 4027

Дата введения 01.07.90

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на паюсную икру осетровых рыб, изготавливаемую для нужд народного хозяйства и для экспорта».

Пункты 1.1, 1.2. Заменить слово: «приготовлена» на «изготовлена».

Пункт 1.3 изложить в новой редакции: «1.3. Сырье и материалы, используемые для изготовления икры паюсной осетровых рыб, должны соответствовать требованиям:

икра-сырец осетровых рыб — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая высшего сорта — ГОСТ 13830—84».

Пункт 1.5 после слова «органолептическим» дополнить словом: «физическим»; таблица. Графа «Наименование показателя». Исключить показатели: «Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), ‰, не более», «Соли свинца» и соответствующие им нормы;

заменить слова: «Посторонние примеси» на «Наличие посторонних примесей».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.6, 1.7: «1.6. По микробиологическим показателям паюсная икра осетровых рыб должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	$1 \times 10^4$
Наличие плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	$5 \times 10^1$
Наличие дрожжей в 1 г продукта, КОЕ, не более	$3 \times 10^1$
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
Наличие коагулазоположительного стафилококка в 1 г продукта	То же
Наличие мезофильных клостридий в 1 г продукта	»
Наличие патогенных микроорганизмов в том числе сальмонелл в 25 г продукта	»

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

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

**«2. Приемка**

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

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

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

(Продолжение см. с. 255)



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

### 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 26935-86.

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

Пункт 4.1. Второй, третий абзацы изложить в новой редакции: «в металлические банки с надвигающимися крышками по нормативно-технической документации вместимостью 1340 см<sup>3</sup>, предельной массой продукта 2,0 кг и вместимостью 388 см<sup>3</sup>, предельной массой продукта 0,6 кг».

заменить ссылку: ГОСТ 5981—82 на ГОСТ 5981—88.

Пункт 4.5. Пятый абзац после слов «резиновым кольцом» дополнить словами. «по нормативно-технической документации».

Пункт 4.6. Четвертый абзац после слова «ящики» дополнить словами: «нормативно-технической документации»;

последний абзац изложить в новой редакции: «В одном ящике должны быть упакованы банки одного типа и вместимости с икрой одного сорта, одного способа консервирования и не более трех дат (декад) изготовления»;

заменить ссылку: ГОСТ 13516—72 на ГОСТ 13516—86.

Пункт 4.9. Последний абзац изложить в новой редакции: «Ящики из гофрированного картона с продукцией поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86, или полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации»;

заменить ссылку: ГОСТ 2991—76 на ГОСТ 2991—85.

Пункт 4.10. Заменить слово: «отдаленные» на «труднодоступные».

Пункт 4.11. Заменить ссылку: ГОСТ 7630—75 на ГОСТ 7630—87.

Пункты 4.12, 4.14, 4.16 изложить в новой редакции: «4.12. Маркируют ящики с продукцией по ГОСТ 7630—87. Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77.

4.14. Транспортируют паюсную икру осетровых рыб транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от минус 2 до минус 6 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 23185—78, ГОСТ 24597—81 и нормативно-технической документации.

4.16. Хранят паюсную икру осетровых рыб при температуре от минус 2 до минус 6 °С».