

Изменение № 3 ГОСТ 1629—55 Икра лососевая зернистая бочковая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.12.90 № 3249

Дата введения 01.06.91

Пункт 2а изложить в новой редакции: «2а. Сырье, используемое для изготовления лососевой зернистой икры бочковой, должно соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные-сырец 1 с	нормативно-технической документации;
лососи дальневосточные-сырец, отнесенные ко 2-ому с по внешнему виду	нормативно-технической документации;
лососи дальневосточные с повреждениями-сырец	нормативно-технической документации.

Материалы, используемые для изготовления лососевой зернистой икры бочковой, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

масло подсолнечное рафинированное	ГОСТ 1129—73;
масло кукурузное рафинированное	ГОСТ 8808—73;

(Продолжение см. с. 352)

(Продолжение изменения к ГОСТ 1629—55)

масло оливковое	нормативно-технической докумен- тации;
кислота сорбиновая	нормативно-технической докумен- тации;
гексаметилентетрамин (уротропин)	статья № 328 Государственной фар- мокопии СССР;
глицерин	ГОСТ 6259—75, ГОСТ 6824—76

Соль поваренная пищевая должна быть высшего сорта или сорта «Экстра» по ГОСТ 13830—84».

Пункт 4. Первый абзац изложить в новой редакции: По органолептическим, физическим и химическим показателям лососевая зернистая икра (в упаковочной единице) должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1»;

таблица. Графа «Характеристика и норма». Для показателя «Внешний вид» заменить слова: «одной породы» на «одного вида».

Пункт 4а изложить в новой редакции: «4а. Содержание пестицидов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Раздел 1 дополнить пунктом — 5: «5. По микробиологическим показателям лососевая зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2».

(Продолжение см. с. 353)

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	1×10 ⁴
Плесневые грибы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10 ⁴
Дрожжи в 1 г продукта, КОЕ, не более	3×10 ⁴
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
Наличие коагулазоположительного стафилококка в 1 г продукта	Не допускается
Наличие мезофильных клостридий в 1 г продукта	То же
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта	»

Разделы 2, 2а изложить в новой редакции:

«II. Правила приемки

6. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

(Продолжение см. с. 354)

6а. Контроль за содержанием пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР.

6б. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей лососевой зернистой икры проводится в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля икорного производства, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

6в. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

IIа. Методы испытаний

6г. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

6д. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85.

6е. Содержание пестицидов и микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 3. Пункт 9 дополнить абзацем (после третьего):

«Для упаковывания бочек с икрой используют холстопрощивной нетканый материал по нормативно-технической документации, мешковину по ГОСТ 5530—81, проволоку по ГОСТ 3282—74, шпагат по ГОСТ 17308—88».

Пункт 11. Второй абзац. Исключить ссылку: ГОСТ 21929—76;

дополнить словами: «и нормативно-технической документации».

Пункт 12. Второй абзац изложить в новой редакции: Срок хранения икры с даты изготовления, месяцы:

с антисептиками — 8;

без антисептиков — 2».

(ИУС № 4 1991 г.)