

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1629—42
	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВАЯ	Взамен ОСТ НКРП 29
		Пищевая промышленность Н29

I. Определение

1. Настоящий стандарт распространяется на икру лососевых рыб: кеты, горбуши, сима, красной (нерки), кижуча и чавычи,—зерна которой отделены от оболочек соединительной ткани ястыка (ячника) и обработаны раствором поваренной соли без добавления или с добавлением антисептиков (борных препаратов или уротропина) и растительного масла.

II. Классификация

2. По сортам икра зернистая лососевая подразделяется:

- а) икра кеты, горбуши и сима на:
 высший сорт,
 первый сорт,
 второй сорт;
- б) икра красной (нерки), кижуча и чавычи на:
 первый сорт,
 второй сорт.

III. Технические условия

3. Икра должна быть приготовлена из свежего зерна.

4. Посол икры производится в кипяченом, освобожденном от нерастворимых примесей, насыщенном (уд. в. 1,20) растворе поваренной соли.

5. При обработке икры допускается прибавление антисептиков: борных препаратов в пересчете на буру ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$)—в количестве не более 0,3%, уротропина ($\text{C}_6\text{H}_{12}\text{N}_4$)—в количестве не более 0,1%.

6. Устанавливаются следующие требования к сортам икры:

Признаки сортности	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
1. Цвет	Однородный, свойственный соленой икре данной рыбы	То же, что и для высшего сорта; для икры красной (нерки) и кижуча допускается неоднородный	Допускается неоднородный
2. Внешний вид	Зерна икры должны быть: от одного вида рыбы, целые, чистые, упругие, легко отделяющиеся друг от друга (период суخورассыпчатый), без лопанца, кусочков пленки и сгустков крови	То же, что и для высшего сорта; допускаются: смешение зерна красной (нерки) и кижуча, незначительное количество лопанца и незначительная вязкость икры	Допускаются: зерна икры слабые, смешение зерна икры разных видов лососевых, икра вязкая с наличием лопанца, отстоя и кусочков пленки
3. Запах	Нормальный, без порочащих признаков		Допускается слабый, едва ощутимый, кисловатый запах
4. Вкус	Присущий данному виду икры, с естественным, едва ощутимым, привкусом горечи	Допускаются слабый привкус горечи и острота. У икры красной (нерки) и кижуча может быть привкус горечи	Допускаются привкус горечи и острота
5. Содержание соли в %	Не более 4,5	Не более 6,0	Не более 10,0

Примечания:

1. Налет плесени на упаковочном материале, не проникший в толщу икры, не является основанием для снижения сортности.

2. Икра, имеющая большее количество пороков или более резко выраженные пороки, чем это допущено для второго сорта, направляется на пищевое или техническое использование, по указанию органов санитарного надзора.

Внесен Народным комиссариатом
рыбной промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным
Комитетом Стандартов
27/VI 1942 г.

Срок введения 15/VII 1942 г.

IV. Упаковка, маркировка и паспортизация

7. Икру упаковывают:
- а) в новые липовые, кедровые, осиновые, лиственничные и еловые бочки емкостью до 100 л;
 - б) в жестяные банки;
 - в) в стеклянные банки.
- Тара должна быть прочная, чистая и сухая, обеспечивающая сохранность и качество икры.
8. Бочки внутри должны быть парафинированы и выстланы бязью, а бязь по доньям должна быть покрыта двумя кружками пергамента, по форме и размеру соответствующими доньям.
9. Икра укладывается в бочку до уровня утора.
10. Бочки с икрой высшего сорта должны быть обшиты мешковиной, рогожей или другим соответствующим материалом.
11. Маркировку производят по ОСТ НКРП 27.
12. На каждую выпускаемую партию икры инспектором по качеству выдается сертификат, а при отсутствии инспектора товароведом—удостоверение о качестве, в которых указаны:
- а) отправитель и место обработки,
 - б) номер партии (фактура) и номер транспортного документа,
 - в) дата упаковки,
 - г) наименование икры,
 - д) количество тарных мест,
 - е) вес,
 - ж) сорт,
 - з) срок действия сертификата,
 - и) „ГОСТ 1629—42“.

V. Правила приемки и методы испытаний

13. Приемку производят по ОСТ НКРП 28.
14. Испытания производят по ОСТ НКРП 55.