

**Сравнительная характеристика технологий и нормативных документов (ГОСТ и ТУ)
для изготовления зернистой икры и зернистой пастеризованной икры осетровых рыб
с использованием пищевых добавок серий ВАРЭКС и ЛИВ**

	Область применения				
	Для зернистой икры осетровых рыб			Для зернистой пастеризованной икры осетровых рыб	
Нормативный документ	ТУ, ТИ (разработка ООО «Веста-ВАР»)	ГОСТ 7442-2002, ТИ	ГОСТ Р 55486-2013, ТИ	ТУ, ТИ (разработка ООО «Веста-ВАР»)	ГОСТ 6052-2004, ТИ
Рыба-сырец	<ul style="list-style-type: none"> природные осетровые; осетровые, выращенные в аквакультуре: белуга, калуга, осетр, севрюга, шип, веслонос, стерлядь, бестер и другие гибриды осетровых 	<ul style="list-style-type: none"> природные осетровые; осетровые, выращенные в аквакультуре: белуга, калуга, осетр, севрюга, шип 	<ul style="list-style-type: none"> природные осетровые; осетровые, выращенные в аквакультуре: белуга, калуга, осетр, севрюга, шип, лопатонос, стерлядь, гибриды осетровых 	<ul style="list-style-type: none"> природные осетровые; осетровые, выращенные в аквакультуре: белуга, калуга, осетр, севрюга, шип, веслонос, стерлядь, бестер и другие гибриды осетровых 	<ul style="list-style-type: none"> природные осетровые; осетровые, выращенные в аквакультуре: белуга, калуга, осетр, севрюга, шип
Стадия зрелости икры-сырца	<ul style="list-style-type: none"> четвертая; пятая (овулировавшая икра, извлеченная из рыб прижизненным способом) 				
Название используемой смеси поваренной соли и пищевых добавок	«Варэкс-11»	«Варэкс-11», либо «ЛИВ-1», либо другие консерванты	«Варэкс-11», либо «ЛИВ-1», либо другие консерванты в соответствии с ТР ТС 029/2012	«Варэкс-12»	«ЛИВ-2»
Содержание поваренной соли в икре, %	от 2,5 до 5,0	от 3,5 до 5,0	от 2,5 до 5,0	от 2,5 до 4,5	от 3,0 до 5,0

Остаточное содержание сорбиновой кислоты в икре, %, не более	0,2 (при использовании «Варэкса-11»)	<ul style="list-style-type: none"> • 0,1 (при использовании «ЛИВ-1»); • 0,2 (при использовании «Варэкса-11») 	<p>В зависимости от используемых пищевых добавок. Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,1 (при использовании «ЛИВ-1»); • 0,2 (при использовании «Варэкса-11») 	не содержит сорбиновую кислоту	
Температура хранения икры, °С	<ul style="list-style-type: none"> • от +2 до +4; • допускается от -2 до -4 	от -2 до -4	от -2 до -4	от +2 до +6	от -2 до -4
Срок хранения икры, не более	<ul style="list-style-type: none"> • 15 сут. (с поваренной солью); • 10 мес. (с «Варэксом-11») 	<ul style="list-style-type: none"> • 2,5 мес. (с поваренной солью); • 9 мес. (с «ЛИВ-1») 	устанавливает изготовитель	<ul style="list-style-type: none"> • 6 мес. (с поваренной солью); • 12 мес. (с «Варэксом-12») 	<ul style="list-style-type: none"> • С поваренной солью: 8 мес. – в стеклянных банках; 10 мес. – в металлических банках; • С «ЛИВ-2»: 12 мес.
Упаковка	<ul style="list-style-type: none"> • металлические банки; • стеклянные банки; • допускается использование других видов упаковки 	металлические банки	<ul style="list-style-type: none"> • металлические банки; • стеклянные банки 	<ul style="list-style-type: none"> • металлические банки; • стеклянные банки; • допускается использование других видов упаковки 	<ul style="list-style-type: none"> • металлические банки; • стеклянные банки