ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПАСТА БЕЛКОВАЯ МОРОЖЕНАЯ "ОКЕАН"

Технические условия

ГОСТ 24645—81

Frozen protein paste "Ocean".
Specifications

ОКП 92 6528

Дата введения 01.01.82

Настоящий стандарт распространяется на белковую мороженую пасту "Океан", приготовленную из криля.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Белковую мороженую пасту "Океан" приготовляют из криля-сырца в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Белковую пасту "Океан" замораживают сухим искусственным способом:

- брикетами массой не более 0,25 кг для розничной торговли;
- блоками массой не более 3,0 кг для общественного питания, по согласованию с потребителем;
- блоками массой не более 12,0 кг для промышленной переработки на предприятиях Министерства рыбного хозяйства СССР;
- блоками массой от 3,0 до 6,0 кг на предприятиях мясомолочной промышленности.

Для отдельных брикетов массой до 0,25 кг допускаются отклонения массы нетто не более ±3 %.

Допускается производить распиловку глазированных блоков массой от 3 до 12 кг на брикеты фактической массой не более 0,25 кг, не допуская их размораживания.

1.3. Температура в толще блоков, брикетов пасты при выгрузке из морозильных камер и трюмов судов должна быть не выше минус 18°С.

1.4. Блоки белковой пасты выпускают в глазированном виде.

Глазурь должна иметь вид ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхности блока, и не должна отставать от блока при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске белковой пасты с рыбообрабатывающих судов не должна быть менее 4 % по отношению к массе нетто блока пасты.

Допускается вместо глазирования мороженую пасту "Океан" в блоках массой от 3 до 12 кг упаковывать в мешки-вкладыши из пленочных материалов с последующей запайкой их.

Белковую пасту, замороженную в мелкой потребительской упаковке, а также приготовленную способом распиловки крупных блоков на брикеты массой до 0,25 кг, не глазируют.

1.5. По органолептическим, физическим и микробиологическим показателям белковая мороженая паста "Океан" должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Блоки, брикеты целые, плотные Поверхность ровная, допускается шероховатая
Цвет (после размораживания)	От светло-розового до оранжево-красного, без коричневых оттенков
Консистенция (после размораживания)	Крупитчатая или творогообразная
Вкус и запах (после размораживания)	Приятный, свойственные данному виду продукта, без посторонних запахов и привкусов, без признаков окислившегося жира
Массовая доля воды, %, не более	72
Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^5
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта	То же
Наличие стафилококкуса ауреуса в 1 г продукта	»

Примечание

Допускается массовая доля воды в белковой пасте не более 76 % для промышленной переработки на предприятиях (на консервы, пресервы, кулинарию, сыры и другие изделия), кроме предприятий Министерства торговли СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

1.6. Содержание токсичных элементов и 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.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631.

2.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей белковой пасты "Океан" — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636, ГОСТ 26669, ГОСТ 7631, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

3.3. Содержание пестицидов и микробиологические показатели определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Анализ белковой пасты на наличие патогенной микрофлоры проводят по требованию органов и учреждений санэпидемслужбы в указанных ими лабораториях.

Разд.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2)**.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Брикеты белковой мороженой пасты предельной массой продукта 0,25 кг упаковывают:

в красочные картонные пачки по НТД, с предварительным упаковыванием брикетов в пергаментные салфетки по ГОСТ 1341 или пакеты из пленочных материалов по НТД;

в красочные картонные пачки, парафинированные с внутренней стороны, без предварительного упаковывания брикетов в пергамент или пленочные материалы;

в кашированную алюминиевую фольгу.

Брикеты белковой мороженой пасты, приготовленные способом распиловки, укладывают в пакеты из пленочных материалов, с последующим упаковыванием их в картонные пачки.

Допускается укладывать брикеты белковой пасты, приготовленные способом распиловки, в красочные картонные пачки, парафинированные с внутренней стороны, без предварительного упаковывания брикетов в пергамент или пленочные материалы.

4.2. Упакованные брикеты белковой мороженой пасты массой не более 0,25 кг и блоки пасты массой не более 3 кг укладывают в ящики из гофрированного картона по НТД предельной массой продукта 12 кг, с предварительным упаковыванием блоков в мешки-вкладыши из пленочных материалов по НТД.

4.1, 4.2 **(Измененная редакция, Изм. № 3)**.

4.3. Блоки белковой мороженой пасты, предназначенные для промышленной переработки, укладывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 40 кг, с предварительным упаковыванием их в мешки-вкладыши из пленочных материалов.

4.4. Пакеты или мешки-вкладыши из пленочных материалов должны быть запаяны.

4.5. Пленочные материалы, применяемые для упаковывания, должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР.

4.6. Тара должна быть сухой, чистой, прочной, без постороннего запаха.

4.7. Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560, или проволокой по ГОСТ 3282.

4.8. Маркируют тару с продукцией, в том числе потребительскую по ГОСТ 7630, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630 с нанесением манипуляционного знака: «Скоропортящийся груз».

При маркировании продукции, фасованной в мелкую потребительскую упаковку, наносят дополнительную надпись:

«Белковую мороженую пасту "Океан" хранить в морозилке домашнего холодильника не более 3-х суток».

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.9. Транспортируют белковую мороженую пасту в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении следующих температурных режимов:

при температуре не выше минус 18°С — в рефрижераторных судах;

при температуре от минус 15 до минус 18°С и ниже в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

4.10. Белковую мороженую пасту хранят в производственных и распределительных холодильниках при температуре не выше минус 18°С.

Срок хранения белковой мороженой пасты не более 12 мес со дня замораживания.

На предприятиях мясной и молочной промышленности СССР допускается хранение пасты при температуре от минус 3 до минус 5°С до 10 сут.

Реализацию белковой пасты в розничной торговой сети и сети общественного питания проводят в соответствии с условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР,

при температуре:

от минус 1 до минус 3°С в течение 72 ч;

от минус 3 до минус 5°С в течение 10 сут.

Повторное замораживание белковой пасты "Океан" не допускается.

4.9, 4.10 **(Измененная редакция, Изм. № 3)**.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В.П. Быков, Н.В. Чупахина, Н.П. Фетина

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.03.81 № 1475

2а. Срок проверки — 1997 г., периодичность проверки — 5 лет

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—84	4.1	ГОСТ 26663—85	4.9
ГОСТ 3282—74	4.7	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 3560—73	4.7	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 7630—96	4.8	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 14192—96	4.8	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 18251—87	4.7	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 20477—86	4.7	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 23285—78	4.9	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 24597—81	4.9	ГОСТ 26934—86	3.2

5. Постановлением Госстандарта СССР от 13.06.91 № 863 снято ограничение срока действия

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1986 г., августе 1990 г., ноябре 1991 г. (ИУС 10—86, 11—90, 2—92)

gost.e-ecolog.ru