Группа Н29

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА, МОРСКИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ, МОРСКИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

ГОСТ 7631—85

Fish, marine mammals, marine invertebrates and products of their processing. Acceptance rules, organoleptic methods fof quality control, sampling methods for laboratory tests

МКС 67.120.30
ОКСТУ 9207

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на рыбу, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продукты, вырабатываемые из них.

Стандарт не распространяется на консервы и пресервы, сухие супы, а также на кожевенное, меховое и техническое сырье из морских млекопитающих.

Стандарт устанавливает правила приемки по качеству и количеству, органолептические методы оценки качества и методы отбора проб для лабораторных испытаний.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ПО КАЧЕСТВУ

1.1. Продукцию принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, способа обработки и сорта, одного предприятия-изготовителя, не более пяти ближайших дат выработки и оформленное одним документом, удостоверяющим качество.

Кроме того:

- партия кулинарных изделий, полуфабрикатов и рыбы горячего копчения, кроме поставляемых в замороженном виде, должна состоять из продукции одной даты выработки;
- партия икры осетровых и дальневосточных лососевых рыб, кроме пастеризованной, должна состоять из продукции, выработанной одним мастером;
- партия живой рыбы должна состоять из рыбы одного наименования, а морской рыбы — из рыбы одного или двух наименований (треска, пикша) одной длины или массы, помещенной в одну единицу транспортного средства (цистерны, контейнерные установки, вагоны для живой рыбы, чаны).

Объем партии не должен превышать грузоподъемности одного железнодорожного вагона, танкера или цистерны (для жира).

1.2. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество, с указанием в нем следующих данных (в соответствии с требованиями нормативно-технической документации на конкретные виды продуктов):

- наименования предприятия-изготовителя;
- наименования и сорта продукта (при наличии сортов);
- номера партии;
- даты выработки;
- массы нетто продукта;
- количества потребительской тары с продукцией и ее вида (для фасованной продукции);
- количества транспортной тары с продукцией и ее вида;

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

- результатов органолептической оценки качества продукта;
- результатов определения физических, химических и микробиологических показателей;
- результатов паразитологической оценки продукции;
- сроков и условий транспортирования;
- обозначения нормативно-технического документа;
- сроков и условий хранения;
- даты отгрузки;
- пункта отгрузки (для живой рыбы);
- пункта назначения (для живой рыбы);
- наименования предприятия-получателя (для живой рыбы).

На партию живой рыбы, подлежащую реализации, оформляется ветеринарное свидетельство в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке. При реализации рыбы в пределах области (края, автономной республики) в товарно-транспортной накладной проставляется штамп с указанием номера и даты ветеринарного свидетельства; при вывозе рыбы за пределы указанных выше территориальных подразделений ветеринарное свидетельство прилагается к сопроводительным документам.

Для партии, состоящей из продукции нескольких дат выработки, в документе, удостоверяющем качество, должно быть указано количество транспортной тары с продукцией по каждой дате выработки.

Допускается при одногородних перевозках кулинарных изделий, сырых полуфабрикатов, рыбы горячего копчения и других скоропортящихся продуктов одной даты выработки оформлять один (общий на все количество продукта) документ, удостоверяющий качество. В этом случае в товарно-транспортной накладной проставляется штамп с указанием номера и даты документа, удостоверяющего качество, а также часа выработки для особоскоропортящихся продуктов, условий и сроков хранения, обозначения нормативно-технической документации по каждому наименованию продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Для определения качества продукта (кроме сырца, живой рыбы и жира в цистернах и танках судов) из разных мест партии отбирают случайным образом выборку из неповрежденной транспортной тары, по возможности каждой даты выработки, в соответствии с табл. 1.

Таблица 1

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Объем выборки, шт. (количество отбираемой транспортной тары с продукцией)	Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Объем выборки, шт. (количество отбираемой транспортной тары с продукцией)
2—25	2	501—1200	20
26—90	3	1201—3200	32
91—150	5	3201—10000	50
151—280	8	10001—35000	80
281—500	13	35001—150000	125

Для контроля качества живой рыбы и сырца из разных мест партии без сортировки отбирают до 3 % рыбы по массе.

Качество жира в цистернах и танках судов определяют в средней пробе, выделяемой из объединенной пробы (п. 4.2.4).

При получении неудовлетворительных результатов испытаний, хотя бы по одному показателю качества (органолептическому, физическому или химическому), проводят повторные испытания продукта такого же объема выборки, как и первый.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

По требованию получателя допускается сплошной контроль партии.

По согласованию между получателем и поставщиком допускается отбирать выборку в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Объем выборки, шт. (количество отбираемой транспортной тары с продукцией)	Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Объем выборки, шт. (количество отбираемой транспортной тары с продукцией)
2—25	2	501—1200	8
26—90	2	1201—3200	13
91—150	2	3201—10000	20
151—280	3	10001—35000	32
281—500	5	35001—150000	50

1.4. Проверку качества продукции в поврежденной транспортной таре проводят отдельно по каждой единице. Результаты испытаний распространяются на все количество продукции в поврежденной таре.

2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА

2.1. Перед оценкой качества продукции проводят осмотр каждой из отобранных в соответствии с п. 1.3 транспортной тары с продукцией на соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативно-технической документации.

2.2. Качество рыбы, продуктов из рыбы, морских млекопитающих и беспозвоночных оценивают в соответствии с требованиями нормативно-технической документации с соблюдением правил, обеспечивающих достаточно точные результаты оценки: хорошее освещение (естественное дневное), температура продукта от 18 до 20 °С (кроме особо оговоренной температуры), а также отсутствие сквозняков, посторонних запахов, шума, достаточная площадь для правильного размещения отобранной транспортной тары или емкостей для живой рыбы.

Осмотр продукта при искусственном освещении допускается в местах, где климатические условия не позволяют использовать естественное дневное освещение. Для искусственного освещения применяют люминесцентные лампы со спектром, близким к естественному.

2.3. Правильность, полноту и плотность укладывания продукта, внешний вид продукта, состояние глазури, защитных покрытий, изолирующих и упаковочных материалов, а в продуктах, залитых тузлуком или маринадом, — их качество и заполненность ими емкостей проверяют в транспортной таре, отобранной в соответствии с п. 1.3.

Для определения наружных повреждений у рыбы осмотру подвергают продукцию в транспортной таре в объеме выборки, указанной в табл. 2.

Для определения наружных повреждений у мороженой рыбы в виде блоков из этой выборки отбирают 1—2 блока от каждой единицы транспортной тары.

Наружные повреждения определяют у каждого экземпляра рыбы.

Для органолептической оценки качества продуктов из отобранной в соответствии с п. 1.3 транспортной тары осмотру подвергают 3—5 кг продукта или 3—5 единиц потребительской тары, а для мороженых продуктов в виде блоков — 1—2 блока.

При массе одного экземпляра рыбы более 2 кг, осмотру подвергают не более трех экземпляров рыбы (при разногласиях в оценке качества количество экземпляров допускается удваивать).

При условии сохранения целостности потребительской упаковки тары и качества продуктов (без проколов, надрезов и пр.) органолептической оценке подвергают продукты во всей транспортной таре, отобранной в соответствии с п. 1.3 (по согласованию между получателем и поставщиком количество продукта допускается уменьшать).

Органолептическая оценка качества икры, кулинарных изделий и полуфабрикатов проводится по средней пробе, отобранной в соответствии с пп. 4.3.3 и 4.3.4.

Для органолептической оценки качества сырца млекопитающих вырезают со спинно-боковой части туши квадрат с салом длиной сторон 15 см.

Продукция, подвергнутая осмотру, используется для проведения физических и химических испытаний (если они предусмотрены).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Определение длины и массы рыбы

2.4.1. Длину и массу определяют отдельно у каждого экземпляра рыбы, отобранной для органолептической оценки качества в соответствии с п. 2.3 (по согласованию между получателем и поставщиком количество экземпляров рыбы допускается уменьшать).

2.5. Определение количества целых ястыков соленой ястычной икры

2.5.1. Количество целых соленых ястыков в бочке определяют по трем верхним, средним или нижним рядам.

2.6. Определение цвета и внешнего вида

2.6.1. Цвет продукта, его внешний вид и состояние кожного покрова определяют визуально.

Цвет продукта определяют на свежем поперечном разрезе, у рыб разрез производят в наиболее мясистой части. Мороженый продукт предварительно размораживают.

2.6.1.1. Определение наружных повреждений (срывов, порезов, трещин)

Срывы кожи измеряют по площади, для чего их вписывают в прямоугольник и определяют его площадь в квадратных сантиметрах.

При длине прямоугольника, равной 2 мм и менее, срыв кожи измеряют как порез или трещину.

Порезы и трещины измеряют по длине в сантиметрах. Измерения проводят линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.6.2. При определении степени пожелтения подкожной ткани (в том числе при окислении жира) с рыбы снимают кожу:

- полностью, со всей поверхности — у рыб массой от 0,5 кг и менее;
- в наиболее вероятных местах пожелтения — у рыб массой более 0,5 кг.

При необходимости определения пожелтения, проникшего в толщу мяса, на рыбе делают поперечные надрезы.

2.6.3. Степень обескровливания тунца, меч-рыбы, макрели, парусника, марлина и других рыб тунцового промысла определяют на поперечном разрезе. У рыб тунцового промысла, правильно обескровленных, на поперечном разрезе должна быть ясно видна граница светлого и темного мяса.

2.6.4. Цвет и внешний вид икры в потребительской таре определяют просмотром всего содержимого упаковки.

Цвет икры в бочках определяют одновременно с определением запаха и вкуса просмотром части икорной массы, поднятой лопаткой.

2.6.5. Цвет беспозвоночных и продуктов их переработки определяют одновременно с определением запаха.

2.6.6. Цвет и внешний вид мяса, брюшины и других мороженых продуктов из морских млекопитающих (в том числе печени) определяют при осмотре поверхности и свежих разрезов блока после его размораживания.

2.6.7. Цвет кристаллического сперацета определяют, поместив его на лист белой бумаги при естественном (дневном) освещении.

2.6.8. Цвет жемчужного пата и перламутрового препарата определяют при естественном (дневном) освещении.

5—10 г продукта помещают на чистое бесцветное прозрачное стекло, под которое подложен лист белой бумаги, и немедленно определяют цвет.

2.6.9. Цвет и прозрачность твердого рыбного клея определяют осмотром пластин клея в проходящем свете.

Прозрачность жидкого клея определяют, поместив его в стакан из бесцветного стекла и рассматривая в проходящем свете на белом фоне.

2.6.10. Цвет, внешний вид и запах концентратов, паст и гидролизатов определяют при осмотре всего содержимого упаковки.

Вкус раствора бульонного концентрата определяют после растворения одной таблетки в 200 $см^3$ кипяченой воды при температуре 70—80 °С.

2.6.11. Прозрачность и растворимость концентратов, паст и гидролизатов определяют по ГОСТ 7636.

2.6.12. Цвет и прозрачность жира рыб и морских млекопитающих определяют по ГОСТ 7636.

2.6.13. Внешний вид кормовой муки определяют по ГОСТ 7636.

2.6.14. Внешний вид кормовой крупы, а также цвет и внешний вид хитина и хитозана определяют, внимательно просматривая среднюю пробу продукта, помещенную тонким слоем на листе пергамента, подпергамента.

2.6.15. Наличие посторонних примесей в продуктах (в том числе икре) определяют одновременно с определением цвета, внешнего вида и вкуса.

2.7. Определение консистенции

2.7.1. Консистенцию рыбы, рыбных и других продуктов моря определяют визуально или при легком сжатии продукта пальцами.

2.7.2. Консистенцию всех мороженых продуктов (кроме мороженого фарша) определяют после их размораживания до температуры в толще тела рыбы или блока продукта от 0 до 5 °С.

Температуру продукта определяют в центре наиболее толстой части рыбы или в геометрическом центре блоков рыбы, филе, беспозвоночных, фарша, мяса, брюшины и других мороженых продуктов из морских млекопитающих (в том числе печени), для чего делают углубление и вставляют в него термометр нертутный по ГОСТ 28498 и нормативно-технической документации с ценой деления 1 °С в металлической оправе или датчик термометрического прибора.

Температуру продукта измеряют при температуре воздуха, близкой к температуре хранения продукта.

Продукт размораживают на воздухе при температуре не выше 20 °С.

Допускается размораживать рыбу в воде, температура которой не должна превышать 15 °С.

Размораживание филе, рыбы специальной разделки, пищевого рыбного фарша, замороженных кулинарных изделий и рыбы горячего копчения проводят только в воздушной среде при температуре не выше 20 °С.

Консистенцию варено-мороженых продуктов из беспозвоночных определяют после размораживания, при их разжевывании (одновременно с определением вкуса).

Консистенцию мороженого фарша определяют следующим образом.

Фарш размораживают до температуры минус 1 — минус 2 °С, затем дважды пропускают через мясорубку с диаметром отверстий 3—5 мм, после чего немедленно формуют из фарша 10 шариков массой 20—25 г каждый. Шарики опускают в кипящую пресную воду и варят в течение 10 мин при слабом кипении воды. В конце варки все шарики должны сохранить форму.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.7.3. Консистенцию соленых, пряных, маринованных, копченых, вяленых, подвяленных, сушеных продуктов из рыбы, а также полуфабрикатов и изделий из беспозвоночных и морских млекопитающих определяют при:

- сжатии пальцами наиболее мясистых частей продукта;
- надавливании на края поперечного разреза продукта в наиболее толстой его части;
- разжевывании (одновременно с определением вкуса).

В зависимости от конкретных свойств продукта при необходимости применяют один, два или все три вышеуказанных способа.

2.7.4. Консистенцию зернистой икры осетровых и лососевых рыб и пробойной икры при температуре 18—20 °С определяют:

- внешним осмотром икры и установлением степени отделения икринок одна от другой;
- осторожным надавливанием шпателем на поверхность икры для установления степени упругости и прочности оболочек икринок;
- наблюдая за скоростью и степенью отставания икры от стенок при наклоне банки с икрой;
- поднятием икры в бочке лопаткой по всей высоте бочки;
- при разжевывании икры (одновременно с определением вкуса).

2.7.5. Консистенцию паюсной икры определяют:

- по ощущению при введении шпателя в банку с икрой;
- испытанием икры на ощупь (непосредственно на шпателе);
- надавливанием шпателем на поверхность икры;
- при разжевывании икры (одновременно с определением вкуса).

2.7.6. Консистенцию ястычной икры определяют при:

- внешнем осмотре поверхности и среза ястыков икры;
- сжатии пальцами ястыка;
- разжевывании икры (одновременно с определением вкуса).

2.7.7. Консистенцию кулинарных изделий определяют при:

- легком сжатии изделия (в необходимых случаях с разрезом, надрезом или надломом) или при легком нажатии шпателем на изделие;
- разжевывании изделия (одновременно с определением вкуса).

2.7.8. Консистенцию таблеток бульонного концентрата определяют при сжатии их пальцами.

2.7.9. Консистенцию пасты определяют:

- испытанием на ощупь (непосредственно на шпателе);
- по ощущению при введении шпателя в пасту;
- при разжевывании.

2.8. Определение запаха

Запах рыбы (кроме живой), рыбных продуктов и продуктов из млекопитающих определяют на поверхности ножа или шпильки, введенных в тело рыбы между спинным плавником и приголовком, вблизи анального отверстия со стороны брюшка по направлению к позвоночнику, во внутренности через анальное отверстие, в места ранений и механических повреждений или в наиболее мясистую часть, толщу блока, а также при обонянии поверхности жабр.

Запах мороженой рыбы и других мороженых продуктов определяют при введении подогретых ножа или шпильки, не размораживая продукт.

Допускается после размораживания продукта сделать разрез и немедленно определить запах.

Для проверки запаха жабр у мороженой рыбы, жабры или часть их вырезают и опускают для размораживания в горячую воду температурой от 80 до 90 °С.

2.8.1. Запах мелкой рыбы (сырца и охлажденной) допускается определять по запаху поверхностной слизи.

2.8.2. Запах живой рыбы и живых беспозвоночных определяют на их поверхности, а у рыбы также и в жабрах.

2.8.3. Запах беспозвоночных определяют следующим образом. У краба-сырца вскрывают панцирь в месте расположения розочки и толстого членика, а у омара-сырца и лангуста-сырца делают надлом в месте соединения шейки и туловища, после чего определяют запах.

У двустворчатых моллюсков вскрывают тонким ножом раковину, разрезая мускул-замыкатель и надрезая мантию для удаления межстворчатой жидкости, после чего определяют запах.

Запах мороженых беспозвоночных определяют после их размораживания и доведения температуры продукта до 18—20 °С. У мороженых беспозвоночных в блоках запах определяют при введении подогретых ножа или шпильки в место надлома блока или после размораживания.

У сырца и мороженых криля и креветки запах определяют во всей массе продукта, взятого для органолептической оценки (п. 2.3).

2.8.4. В случае сомнения в оценке запаха продукт подвергают пробной варке.

Мороженые продукты (кроме пельменей) предварительно размораживают. Рыбу и беспозвоночных разделывают, как при обычной кулинарной обработке, и варят до готовности в чистой посуде с приоткрытой крышкой, предпочтительно на пару или в чистой, не содержащей постороннего запаха и привкуса, несоленой воде при слабом кипении до готовности продукта, при соотношении продукта и воды 1:2.

Во время пробной варки и после нее определяют запах пара, бульона и отваренного продукта. Запах бульона и продукта вторично оценивают при определении вкуса.

Пробная варка двухстворчатых моллюсков проводится в створках (на пару или в воде) до раскрытия створок и сворачивания мяса в комочек.

2.8.5. Запах термически обработанных кулинарных изделий (рыба, котлеты, пирожки и т. п.) определяют на свежем поперечном разрезе или надломе в наиболее толстой части, одновременно с определением цвета.

2.8.6. Для определения запаха икры от непастеризованной зернистой баночной икры осетровых и лососевых рыб и паюсной икры, упакованной массой нетто 0,5 кг и более, отбирают часть икры на глубине 2—3 см от ее поверхности и не менее, чем на таком же расстоянии от стенки банки, а при

обнаружении на крышке банки отставшей икры ее отбирают с нарушенной поверхности икры в банке и определяют запах.

Зернистую и пробойную икру, упакованную в бочки, приподнимают лопаткой до образования в центре бочки щели-воронки (почти на всю глубину бочки), после чего быстро определяют запах в образовавшемся углублении.

Запах ястычной икры определяют на поверхности и внутри ястыка при разрезании его, а также одновременно с определением вкуса.

Запах икры, упакованной в банки массой нетто 350 г и менее, определяют во всем содержимом банки, а также одновременно с определением вкуса.

2.8.7. Запах сушеных продуктов из рыбы и беспозвоночных (в том числе кормовой муки) определяют во всей массе продукта, взятого для органолептической оценки (п. 2.3).

2.8.8. Запах бульона из концентратов и бульонных паст определяют при их температуре от 40 до 60 °С одновременно с определением вкуса.

Запах гидролизата определяют во всей массе продукта, взятого для органолептической оценки (п. 2.3).

2.8.9. Запах жира определяют сразу же после его поступления. В коническую колбу с притертой пробкой вместимостью 250 $см^3$ наливают 100 $см^3$ жира, несколько раз перемешивают содержимое колбы вращательными движениями и затем, открыв колбу, определяют характер и интенсивность запаха.

Если при комнатной температуре посторонний запах в жире не ощущается, колбу с жиром закрывают часовым стеклом и подогревают на водяной бане до температуры жира 60 °С. Затем несколько раз перемешивают содержимое колбы, как указано выше, и сдвинув в сторону часовое стекло, быстро определяют характер и интенсивность запаха.

2.9. Определение вкуса пищевых продуктов

2.9.1. Вкус рыбы и других продуктов, взятых в соответствии с п. 2.3 и предназначенных к употреблению без дальнейшей кулинарной обработки, включая икру, определяют при разжевывании (одновременно с определением запаха).

Вкус продуктов, подвергнутых охлаждению или замораживанию и предназначенных к употреблению без дальнейшей кулинарной обработки (икры соленой рыбы и др.), определяют одновременно с определением запаха после предварительного доведения проб до температуры не ниже 18 °С, а подвергнутых термической обработке (изделия горячего копчения, жареные, печеные и т. п.) после предварительного охлаждения до температуры от 20 до 30 °С.

Вкус рыбомучных изделий определяют, пробуя изделие с начинкой, а затем отдельно оболочку и начинку.

2.9.2. Вкус продуктов, предназначенных к употреблению после кулинарной обработки (например, охлажденной и мороженой рыбы, пельменей), определяют после пробной варки, проведенной в соответствии с п. 2.8.4.

Вкус фарша определяют одновременно с консистенцией в соответствии с п. 2.7.2.

2.9.3. Вкус бульона из концентрата, бульонной пасты и гидролизата определяют одновременно с определением запаха.

2.9.4. Вкус пищевого и медицинского жира определяют одновременно с определением запаха.

2.9.5. При возникновении разногласий в оценке вкуса, запаха и цвета (на пожелтение от окисления жира) их определяют после пробной варки, проводимой в соответствии с п. 2.8.4.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ПО КОЛИЧЕСТВУ И МАССЕ

3.1. Приемка продукции, упакованной одинаковой (стандартной) массой нетто для каждой транспортной тары с продукцией (в том числе в потребительской таре).

3.1.1. Продукты принимают по количеству единиц тары и массе нетто, указанной на маркировке.

Для проверки массы нетто из разных мест партии отбирают количество неповрежденной полновесной транспортной тары с продукцией в соответствии с п. 1.3. Массу нетто определяют взвешиванием выложенного из тары продукта. Результат взвешивания распространяют на всю партию.

Получателю предоставляется право взвешивать до 100 % транспортной и потребительской тары с продукцией в партии.

При обнаружении в партии неполновесной, в том числе поврежденной транспортной или потребительской тары с продукцией проводят сплошную проверку их массы, раздельно от полновесных. В этом случае при установлении общей массы нетто партии результаты взвешивания учитывают раздельно.

Для определения массы нетто продукции в потребительской таре (в том числе икры, упакованной массой нетто менее 0,5 кг) из отобранной в соответствии с п. 1.3 настоящего стандарта транспортной тары с продукцией отбирают три единицы неповрежденной потребительской тары с продуктом. Массу нетто определяют поштучным взвешиванием продукции в потребительской таре с последующим вычитанием фактической массы потребительской тары (пакет, коробка, банка с крышкой, резиновым кольцом или пергаментным кружком и др., предварительно очищенные от продукта, при необходимости чисто вымытые и высушенные).

При разногласиях в приемке продукции, упакованной в потребительскую тару, из отобранной в соответствии с п. 1.3 транспортной тары отбирают и взвешивают поштучно не менее 10 единиц неповрежденной потребительской тары с продукцией и не более 0,03 % от их общего количества в партии. Отклонение массы нетто по различным видам продукции в потребительской таре должно соответствовать нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.1.1.1. Массу тары, в которую упакована одинаковой (стандартной) массой мороженая рыбопродукция, определяют следующим образом.

Отбирают 1 % от партии, но не менее трех единиц транспортной тары с мороженым продуктом. После освобождения от продукта тару взвешивают и по полученному результату определяют массу тары для всей партии мороженого продукта.

При наличии на поверхности мороженых продуктов снегового покрова, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала из фактической массы брутто исключают массу снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала.

Снег удаляют с рыб или блоков мороженых продуктов (с наибольшим, средним и наименьшим снеговым покровом), отобранных из 1 %, но не менее чем из трех единиц транспортной тары.

Снег удаляют с поверхности мороженого продукта щетками с наиболее подходящей для каждого продукта жесткостью.

Количество удаленного снега (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \cdot 100,$$

где M_1 — масса продукта до удаления снега, кг;

M_2 — масса продукта после удаления снега, кг.

По полученному результату определяют массу снега для всей партии продукта.

При наличии на поверхности продукта глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала от каждой партии отбирают по три экземпляра рыбы, блока продукта, комплекта крабовых конечностей, коробки или пакета и др. Глазированные или обработанные водным раствором ПВС продукты отбирают с наименьшим, средним и наибольшим количеством глазури или покрытия.

Глазурь, бумагу, защитное покрытие на основе ПВС или пленочный материал удаляют механическим путем при неполном размораживании продукта в воздушной среде (до состояния, полностью освобождающего продукт), не допуская вытекания влаги из продукта.

Количество удаленной глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала в процентах определяют так же, как и количество снега. По полученному результату определяют массу глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала для всей партии продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.1.1.2. При приемке продуктов, упакованных в заливную тару с тузлуком, массу нетто продукта определяют после отделения тузлука или заливки, а также кристаллов соли, пряностей и сбитой чешуи.

Если соленая рыба хранилась при температуре ниже 0 °С, то в береговых условиях перед отделением тузлука отобранную в соответствии с п. 1.3 транспортную тару с продукцией необходимо поместить в соответствующие условия для доведения тузлука до температуры от 0 до 10 °С.

Массу нетто продукта определяют взвешиванием продукта, выложенного из бочек в носилки, корзины редкого плетения или другие емкости, обеспечивающие свободное стекание тузлука. Выложенный продукт очищают от кристаллов соли и сбитой чешуи промывкой тузлуком, которым был залит продукт, и оставляют на 30 мин для стекания тузлука, после чего взвешивают и вычитают из полученной массы фактическую массу носилок или других емкостей.

При невозможности взвешивания продукта с выкладыванием из бочек, продукт взвешивают в бочках (вместе с вынутыми косяками) после удаления тузлука. Для этого из верхнего дна бочки вынимают один из косяков, после чего бочку переворачивают освобожденным от косяка дном вниз и устанавливают наклонно, периодически вращая бочку до полного удаления тузлука. Из массы бочки с рыбой вычитают массу бочки.

Массу нетто разделанной рыбы определяют только взвешиванием продукта, выложенного из бочек, после удаления тузлука, кристаллов соли, сбитой чешуи с поверхности рыбы, из брюшной полости и разрезов. При определении массы разделанной рыбы ее укладывают спинкой вверх наклонно и раскрывая брюшную часть так, чтобы обеспечить полное удаление тузлука из брюшной полости и разрезов.

Результаты взвешивания распространяют на все полновесные единицы тары в партии.

Тузлук (без признаков порчи) во всех случаях собирают в чистую посуду и используют для заливки им продукта после взвешивания. Взвешенную рыбу укладывают в ту же бочку и заливают тузлуком той же плотности.

3.1.1.3. Жир, витамин А в жире, концентрат витамина А принимают с учетом фактического содержания витамина А.

При отклонениях содержания витамина А в жире более 10 % против указанного на маркировке продукция, по согласованию с поставщиком, принимается по фактическому содержанию витамина А.

3.1.1.4. При приемке жемчужного пата и перламутрового препарата от каждого отобранного ящика берут по три банки, взвешивают их и затем освобождают от содержимого. После освобождения от содержимого банки тщательно промывают растворителем, протирают и взвешивают. Из фактической массы брутто вычитают фактическую массу тары и получают массу нетто.

3.2. Приемка продукции, упакованной неодинаковой (нестандартной) массой нетто для каждой транспортной тары с продукцией (в том числе в потребительской таре).

3.2.1. Массу нетто продукта определяют взвешиванием всей партии и вычитанием из фактической массы брутто массы тары, указанной на маркировке. Массу нетто бочковой икры определяют по п. 3.2.1.6.

Для проверки массы тары отбирают 1 %, но не менее трех единиц транспортной тары с продуктом от партии. После освобождения от продукта тару взвешивают и по полученному результату определяют массу тары для всей партии.

3.2.1.1. При приемке живой рыбы и беспозвоночных их взвешивают способом, наименее влияющим на жизнедеятельность, особенно если они предназначены для дальнейшего содержания в живом виде.

Снулые экземпляры отсортировывают, взвешивают и принимают отдельно охлажденными льдом в соответствии с требованиями нормативно-технической документации на охлажденную рыбу.

Приемка живой рыбы получателем должна проводиться в течение одного часа с момента прибытия транспорта с живой рыбой.

При приемке живой рыбы торгующими организациями тару для взвешивания наполняют слоем рыбы высотой не более 20 см, массой нетто не более 30 кг.

При приемке живой рыбы в рыбохозяйственных организациях тара для взвешивания должна наполняться высотой не более 20 см, масса нетто должна определяться возможностями средств отгрузки.

Тара должна иметь отверстия обеспечивающие полное удаление воды до взвешивания.

Живую форель и стерлядь взвешивают в емкостях с водой. Емкость с водой вначале взвешивают без рыбы, а затем с рыбой. По разности устанавливают массу живой рабы.

3.2.1, 3.2.1.1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.2.1.2. При приемке охлажденой рыбы ее освобождают от льда и тары и взвешивают. По полученному результату определяют массу нетто для всей партии. Промывка или другие способы удаления с рыбы слизи перед взвешиванием не допускаются. Находящиеся на поверхности рыбы мелкие частицы льда перед взвешиванием удаляют при таянии или встряхивании.

3.2.1.3. При приемке мороженой рыбы массу глазури, защитного покрытия на основе ПВС, снега или бумаги определяют в соответствии с п. 3.1.1.1.

Массу нетто мороженых осетровых рыб определяют по массе нетто, указанной на маркировке. Проверку массы нетто осуществляют в соответствии с п. 3.1.1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2.1.4. При приемке копченой, вяленой, сушеной рыбы, колбасных и балычных изделий с наличием на поверхности обвязочного, упаковочного материала, пломб и шпонок из разных мест партии отбирают три экземпляра рыбы, колбасных или балычных изделий, взвешивают, освобождают от обвязочного материала и пр. По разности масс определяют массу упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок для всей партии. Полученный результат распространяют на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2.1.5. Массу нетто продуктов, упакованных в заливную тару с тузлуком, определяют по п. 3.1.1.2.

3.2.1.6. При приемке осетровой зернистой и ястычной икры, упакованной в банки с надвигающимися крышками массой нетто 0,5 кг и более, банки с икрой вытирают насухо и взвешивают. Из фактической массы брутто вычитают указанную в отгрузочных документах массу пустых банок (вместе с резиновыми кольцами) и получают массу нетто.

При приемке бочковой икры массу брутто партии икры определяют после взвешивания каждой бочки с икрой. Массу нетто получают вычитанием массы тары и других упаковочных материалов, указанных на маркировке. Полученный результат сравнивают с массой нетто, указанной на маркировке.

При расхождении массы брутто фактически установленной с указанной в сопроводительных документах поставщика проверку массы нетто икры производят у конечного получателя после освобождения каждой единицы транспортной тары.

При приемке вяленой обвощенной ястычной икры определяют массу воска. Для этого берут три ястыка и взвешивают их. Затем делают надрез на глубину воскового покрытия, не нарушая ястыка, и осторожно снимают восковое покрытие. Количество удаленного воска определяют в соответствии с формулой п. 3.1.1.1, полученный результат распространяют на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2.1.7. При приемке жира в цистернах массу жира определяют взвешиванием каждой цистерны с жиром на железнодорожных или автомобильных весах. Из фактической массы брутто вычитают массу цистерны и полученный результат сравнивают с массой, указанной в отгрузочных документах.

Массу нетто жира в танке судна определяют по объему и плотности, с учетом температуры в танке судна в рабочий момент.

3.2.1.8. При приемке кормовой муки в мешках массу кормовой муки определяют взвешиванием до 5 % мешков от всей партии. Из фактической массы брутто вычитают указанную на маркировке массу тары и получают массу нетто. Результат распространяют на всю партию муки.

Массу нетто кормовой муки в контейнерах определяют взвешиванием каждого контейнера с мукой и вычитанием из фактической массы брутто массы контейнера. Полученную массу нетто сравнивают с указанной в отгрузочных документах.

4. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор точечных проб

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией, отобранной в соответствии с п. 1.3, отбирают точечные пробы.

По согласованию между получателем и поставщиком допускается для отбора точечных проб использовать продукцию, взятую по п. 2.3 для органолептической оценки качества.

4.2. Составление объединенной пробы

Масса объединенной пробы должна быть достаточной для выделения из нее средней пробы.

4.2.1. *Сырец (рыба и беспозвоночные), живая, охлажденная, мороженая (в том числе филе), фарш, соленая, пряная, маринованная, вяленая, подвяленная, сушеная и копченая рыба, соленые балычные полуфабрикаты, вяленые и копченые балычные изделия, пасты, гидролизаты, концентраты, вязига, пищевые и кормовые отходы*

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией берут по три точечных пробы (один экземпляр или часть одного экземпляра или блока рыбы, филе, боковника, боковины, рыбной колбасы или несколько экземпляров или горсть очень мелкой рыбы (снетка, тюльки) или часть продукта) и составляют объединенную пробу массой не более 3,0 кг.

При отборе проб мороженых продуктов в виде блоков из среднего в ящике блока отделяют два противоположных по диагонали куска массой до 0,1 кг каждый, а из середины блока — сплошную по ширине и глубине блока полосу массой до 0,2 кг.

Объединенную пробу продукта, упакованного в потребительскую тару, составляют, отбирая по одной или две единицы потребительской тары от каждой вскрытой транспортной тары.

4.2.2. *Мороженые: мясо, брюшина и другие продукты (в том числе печень) из морских млекопитающих, печень рыб*

От каждой вскрытой транспортной тары после размораживания продукта отбирают из различных мест блока или куска три точечные пробы массой не более 0,3 кг каждая и составляют из них объединенную пробу. Общая масса объединенной пробы должна быть не более 2,0 кг.

4.2.3. *Икра, икорная паста, кулинарные изделия (в том числе колбасы), сырые полуфабрикаты*

Объединенную пробу не составляют.

4.2.4. *Жир рыб и морских млекопитающих*

Из бочек, бидонов, цилиндров или барабанов и стеклянных бутылей после тщательного перемешивания жира в таре сифоном, стеклянной трубкой или трубчатым пробоотборником отбирают объединенную пробу объемом не более 2,0 $дм^3$.

При отборе пробы из железнодорожных или автомобильных цистерн на нагнетательной трубе насоса устанавливают пробоотборочный кран диаметром до 12,5 мм. В начале заполнения или разгрузки цистерны открывают кран, и часть струи жира отводят в сухой бачок.

Отбор пробы проводят непрерывно и равномерно в течение всего времени заполнения или разгрузки каждой цистерны.

Мощность отводимой струи регулируется так, чтобы объем объединенной пробы составлял до 0,02 % от объема жира в железнодорожной цистерне и до 0,07 % от всего объема жира в автомобильной цистерне.

Из танков судов и береговых емкостей пробы отбирают зональным пробоотборником, вместимостью до 0,4 $дм^3$ послойно через каждые 2 м. Из нижнего слоя пробу отбирают на расстоянии 0,5 м от дна, из верхнего — на расстоянии 0,2 м от поверхности жира.

При видимой неоднородности жира (повышенное содержание примесей нежирового характера и воды — более 0,5 %) в нижнем слое пробы отбирают через каждые 0,5 м до слоя с нормальной однородностью.

Допускается отбирать пробу объемом до 10 $дм^3$ из танков судов при выкачивании жира из нижнего, среднего и верхнего слоев по отводимой струе.

4.2.5. *Витамин А в жире, концентрат витамина А*

Из каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают одну или две единицы потребительской тары.

Из каждой потребительской тары отбирают по 0,05 $дм^3$ продукта и составляют объединенную пробу. Пробы необходимо сливать в чистую сухую банку.

Из бочек, бидонов, цилиндров, барабанов и бутылей пробу отбирают после тщательного перемешивания содержимого с помощью сифона, стеклянной трубки или трубчатого пробоотборника из разных слоев по 0,05 $дм^3$ из каждого слоя. Общий объем объединенной пробы должен быть не более 1,5 $дм^3$.

4.2.6. *Спермацетовое масло*

Объединенную пробу составляют так, как для жира рыб и морских млекопитающих (п. 4.2.4).

От спермацетового масла, упакованного в бочки, для составления объединенной пробы отбирают по одной точечной пробе из среднего слоя каждой вскрытой бочки.

Объем объединенной пробы не должен превышать 1 $дм^3$.

4.2.7. *Кристаллический спермацет*

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией винтовым щупом отбирают из разных мест каждого брикета не менее трех точечных проб и составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна быть не более 0,4 кг.

4.2.8. *Беспозвоночные и продукты, вырабатываемые из них*

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три точечных пробы и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы сырца беспозвоночных не должна превышать 1 % от партии.

Масса объединенной пробы сушеных и мелких мороженых беспозвоночных креветок, криля, кальмара, кукумарии, трубача не должна превышать 1,5 кг.

При отборе точечных проб от блоков мороженых беспозвоночных у одного из блоков каждой вскрытой транспортной тары отделяют два противоположных по диагонали куска массой около 0,1 кг каждый, а из середины блока — сплошную по ширине и глубине блока полосу массой около 0,2 кг.

При составлении объединенной пробы беспозвоночных, упакованных в потребительскую тару, от каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной или две единицы потребительской тары.

Объединенная проба варено-мороженого краба должна состоять из трех-пяти комплектов крабовых конечностей или 3—5 шт. крабов, взятых из отобранной согласно п. 1.3 транспортной тары.

4.2.9. *Кормовая мука и крупа, хитин, хитозан*

Отбор точечных проб и составление объединенной пробы кормовой муки и крупы — по ГОСТ 13496.0.

Объединенную пробу хитина и хитозана составляют следующим образом.

Из разных мест каждой вскрытой тары с продукцией отбирают щупом (в верхней, средней и нижней частях упаковки по ее высоте) несколько точечных проб, из которых составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы хитина и хитозана — не более 0,2 кг.

4.2.10. *Рыбный клей*

Из каждой вскрытой транспортной тары пищевого клея, уложенного в пачки, отбирают по одной пачке, а при фасовании клея насыпью отбирают пластины или обрезки клея массой до 0,1 кг от каждой транспортной тары. Общая масса объединенной пробы пищевого клея — до 0,7 кг.

Из каждой вскрытой транспортной тары жидкого клея отбирают после перемешивания стеклянной трубкой несколько точечных проб и составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы жидкого клея не должна превышать 1,2 кг.

Объединенную пробу застывшего жидкого клея (массой до 2,0 кг) составляют из нескольких точечных проб, отобранных щупом в разных местах каждой вскрытой транспортной тары.

4.2.11. *Жемчужный пат, перламутровый препарат*

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три банки. Из банок отбирают не менее десяти точечных проб в чистую сухую, плотно закрывающуюся посуду.

Масса объединенной пробы не должна превышать 5,0 кг.

4.2.12. *Натуральная амбра*

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают несколько точечных проб, отламывая их отдельно от крупных кусков (размером более 5 см), от мелких кусков (от 2 до 5 см) и от амбры-крошки (менее 2 см).

При отборе точечных проб от крупных кусков следует брать не менее 10 крупных кусков из каждой транспортной тары.

Масса объединенной пробы не должна превышать 0,1 кг.

4.2.13. *Жидкие кормовые продукты, криль и кормовые продукты из криля (кроме муки)*

От каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают несколько точечных проб и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы не должна превышать 1 кг.

4.3. Выделение средней пробы

Объединенную пробу тщательно просматривают и из нее выделяют среднюю пробу.

Средняя проба должна быть упакована в стеклянную банку, пакет или другую посуду, обеспечивающую сохранение качества продукта.

При упаковывании в пакет среднюю пробу завертывают в пергамент, целлофан или полиэтилен, затем в плотную оберточную бумагу и перевязывают. Стеклянную банку закрывают притертой стеклянной или корковой пробкой или полиэтиленовой крышкой или герметично укупоривают иным способом.

При отборе проб продукции длительного хранения часть средней пробы оставляют на случай разногласий в оценке качества.

При этом часть средней пробы, отобранную на случай разногласий в оценке качества, опечатывают сургучными печатями или опломбировывают пломбами получателя и поставщика.

Допускается наличие на пробе одной печати или пломбы нейтральной организации — инспекции по качеству. Бюро товарных экспертиз или другой незаинтересованной организации, проводящей товарную экспертизу данного продукта.

Проба для лабораторных испытаний должна быть немедленно направлена в лабораторию в сопровождении акта отбора, в котором указывают:

- порядковый номер пробы;
- наименование и сорт продукта;
- наименование предприятия-изготовителя или отправителя;
- дату и место отбора пробы;
- номер партии, вагона или складской марки;
- номера единиц тары, из которых отобрана средняя проба;
- объем пробы (масса или количество);
- объем партии, представленной пробой;
- указания — для каких испытаний направляется проба;
- фамилии и должности лиц, отобравших пробу.

Для кормовой продукции и жира, вырабатываемых на судах и подвергаемых испытаниям в береговых лабораториях, в документе, удостоверяющем качество, на каждую партию продукции делается отметка о наличии средней пробы для испытаний в береговой лаборатории.

Проба, отобранная на случай разногласий в оценке качества, хранится в лаборатории, проводящей испытание.

4.3.1. *Рыба-сырец, живая, охлажденная, мороженая (в том числе филе), фарш, соленая, пряная, маринованная, вяленая, подвяленная, сушеная и копченая рыба, соленые балычные полуфабрикаты, вяленые и копченые балычные изделия, пасты, гидролизаты, концентраты, пищевые и кормовые отходы*

После тщательного осмотра объединенной пробы из нее выделяют среднюю пробу массой не более 3 кг.

Масса средней пробы рыбы должна составлять:

от 0,3 до 0,5 кг при массе экземпляра рыбы 0,1 кг и менее;

6 рыб (по 2 наиболее, наименее и среднеупитанных) при массе экземпляра более 0,1 до 0,5 кг;

3 рыбы (наиболее, наименее и среднеупитанную) при массе экземпляра более 0,5 до 1,0 кг.

При массе одного экземпляра более 1 кг из трех рыб вырезают близ приголовка, средней и предхвостовой части на глубину до половины тела (из полурыбы — филе) по три поперечных куска мяса. При массе экземпляра более 1 кг общая масса вырезанных кусков должна быть не более 1,0 кг.

Общая масса средней пробы балычных изделий не должна превышать 0,5 кг; при этом у боковины, теши, спинки и боковника средняя проба должна состоять из нескольких кусков, вырезанных из разных мест (приголовной, средней и предхвостовой); часть осетровой рыбы с наростом и приголовком не должна входить в среднюю пробу.

Общая масса средней пробы мороженых продуктов в виде блоков не должна превышать 0,6 кг.

Для продукции в потребительской таре среднюю пробу составляют не более чем из трех невскрытых единиц потребительской тары.

При необходимости масса средней пробы может быть увеличена (но не более, чем в два раза).

4.3.2. *Мороженое мясо, брюшина и др. продукты (в том числе печень) морских млекопитающих, печень рыб*

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу массой не более 0,4 кг.

4.3.3. *Икра*

Масса средней пробы должна быть от 0,14 до 0,45 кг.

Для икры, упакованной в банки массой нетто менее 0,5 кг, из отобранной по п. 1.3 транспортной тары отбирают три банки с икрой. Из различных мест каждой отобранной банки отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу (от банок икры, упакованной массой нетто менее 0,15 кг, точечные пробы не отбирают). При разногласии в оценке качества отбирают по одной банке от

каждой даты (декады) выработки; в этом случае массу пробы определяют по фактической массе нетто каждой вскрытой банки.

Для икры, упакованной в банки массой нетто 0,5 кг и более, из каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной банке. Из различных мест каждой отобранной банки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Для бочковой икры из различных мест каждой бочки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3.4. *Кулинарные изделия и сырые полуфабрикаты*

Из отобранной по п. 1.3 транспортной тары с продукцией составляют среднюю пробу из трех кусков рыбы или трех рыб общей массой не более 0,6 кг; для измельченных изделий — из трех точечных проб массой не более 0,15 кг каждая, а для пельменей — из трех точечных проб, не более 10 штук каждая.

От фасованных кулинарных изделий и полуфабрикатов отбирают не более трех единиц потребительской тары.

Для колбасных изделий, рулетов и фаршированной рыбы отбирают не более двух экземпляров (батонов) изделий.

При отборе проб пирожков и других рыбомучных изделий от каждой вскрытой тары отбирают по одному пирожку (изделию), но не более 0,4 % от общего количества изделий в партии и не более 10 штук изделий.

От изделий в соусах, заливках и желе, маринадах, реализуемых вразвес, отбирают несколько точечных проб из разных мест каждой вскрытой тары и составляют среднюю пробу массой не более 0,6 кг.

4.3.5. *Жир рыб и морских млекопитающих*

Объединенную пробу тщательно перемешивают и часть ее отливают в три сухих чистых стеклянных сосуда вместимостью от 0,25 до 0,5 $дм^3$ каждый, с хорошо подобранными притертыми стеклянными корковыми, резиновыми, пластмассовыми пробками или в герметично укупоренные банки. Между поверхностью жира и крышкой оставляют минимальное расстояние. Не допускается соприкосновение жира с резиновой пробкой. Корковые и резиновые пробки сверху заливают сургучом.

Одну часть пробы направляют в лабораторию для испытаний, а две другие пломбируют и оставляют на хранение до 3 мес в темном месте при температуре не выше 10 °С (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.6. *Витамин А в жире, концентрат витамина А*

Объединенную пробу тщательно перемешивают и выделяют из нее среднюю пробу объемом 0,1 $дм^3$. Среднюю пробу делят на две равные части и укупоривают, как указано в п. 4.3.5.

Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят опломбированной в темном месте до 3 мес при температуре не выше 10 °С (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.7. *Спермацетовое масло*

Среднюю пробу составляют и укупоривают таким же способом, как для жира рыб и морских млекопитающих (п. 4.3.5). Объем средней пробы около 0,08 $дм^3$. Среднюю пробу делят на две равные части. Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят опломбированной в темном месте до 3 мес при температуре не выше 10 °С (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.8. *Кристаллический спермацет*

Массу объединенной пробы расплавляют на водяной бане, тщательно перемешивают и разливают доверху в три чистые сухие, плотно закрывающиеся полиэтиленовыми крышками стеклянные банки вместимостью 0,1 $дм^3$ каждая. Масса средней пробы не более 0,3 $дм^3$.

Одну банку с продуктом направляют в лабораторию для испытаний, а две другие хранят в темном месте при температуре не выше 15 °С до 3 мес (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.9. *Беспозвоночные и продукты, вырабатываемые из них*

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу.

Среднюю пробу сырца беспозвоночных (кальмара, креветок и криля) не составляют.

При составлении средней пробы варено-мороженого краба берут каждую вторую конечность, начиная отбор с левой клешненосной конечности и осторожно вынимают мясо при помощи скальпеля. Масса средней пробы варено-мороженого краба — не более 0,3 кг.

Средняя проба мороженых креветок, криля, кальмара, кукумарии, трубача, а также варено-мороженого мяса краба и варено-мороженого мяса криля не должна превышать 0,5 кг.

Средняя проба сушеных беспозвоночных не должна превышать 0,5 кг.

4.3.10. *Кормовая мука и крупа, хитин, хитозан*

Среднюю пробу кормовой муки и крупы составляют по ГОСТ 13496.0.

Среднюю пробу хитина и хитозана составляют следующим образом.

Объединенную пробу продукта тщательно перемешивают, распределяют ровным слоем на чистой горизонтальной поверхности и методом квартования сокращают до получения средней пробы массой не более 0,1 кг.

Среднюю пробу делят на две равные части и помещают в два чистых плотно закрывающихся сосуда. Одну часть пробы направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят до 2 мес (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.11. *Рыбный клей*

Из объединенной пробы пищевого клея выделяют среднюю пробу массой не более 0,6 кг.

Из объединенной пробы жидкого клея выделяют среднюю пробу массой не более 1 кг.

Каждую из отобранных проб делят на две равные части, помещают в чистые, сухие, плотно закрывающиеся широкогорлые банки. Одну часть пробы направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят до 6 мес при температуре от 0 до 20 °С (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.12. *Вязига*

Из объединенной пробы выделяют среднюю пробу массой не более 0,25 кг.

4.3.13. *Жемчужный пат, перламутровый препарат, чешуя*

Из объединенной пробы после ее тщательного размешивания выделяют среднюю пробу массой не более 0,4 кг и делят ее на две равные части, которые помещают в две чистые, сухие, плотно закрывающиеся стеклянные банки.

Одну банку с продуктом направляют в лабораторию для испытаний, а другую хранят (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.14. *Натуральная амбра*

Из объединенной пробы, после ее тщательного перемешивания, выделяют среднюю пробу массой не более 0,08 кг, делят ее на две равные части и помещают в две чистые, сухие стеклянные плотно закрывающиеся банки, вместимостью не более 0,2 $дм^3$ каждая. Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую опечатывают и хранят в прохладном месте до 3 мес (на случай разногласий в оценке качества).

4.3.15. *Жидкие кормовые продукты и кормовые продукты из криля (кроме крилевой муки)*

Из объединенной пробы после ее тщательного перемешивания выделяют среднюю пробу массой не более 0,6 кг и помещают в чистую, сухую, плотно закрывающуюся посуду.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. П. Быков, канд. техн. наук; **Н. В. Чупахина; Е. А. Смотряева**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.03.85 № 896

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7631—73, ГОСТ 18173—72, ГОСТ 8714—72, ГОСТ 18170—72 в части правил приемки и методов отбора проб

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 427—75	2.6.1.1
ГОСТ 7636—85	2.6.11, 2.6.12, 2.6.13
ГОСТ 13496.0—80	4.2.9, 4.3.10
ГОСТ 28498—90	2.7.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1988 г., октябре 1989 г. (ИУС 7—88, 2—90)

gost.e-ecolog.ru