ГОСТ Р 50380—92

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ

Термины и определения

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Техническим комитетом 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 октября 1992 г. № 1468

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Группа Н00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ

Термины и определения

Fish and fish products.
Terms and definition

ГОСТ Р
50380—92

ОКС 01.040.67
67.120.30
ОКСТУ 9260

Дата введения 1994—01—01

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий на пищевые рыбные продукты и рыбу в рыбной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу работ по стандартизации и(или) использующих результаты этих работ.

1 Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

2 Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

3 В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

4 Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а недопустимые синонимы — курсивом.

Общие понятия

1 **живая рыба:** Рыба с признаками жизнедеятельности, с естественным движением тела, челюстей и жаберных крышек, плавающая в воде.

2 **рыба-сырец:** Рыба без признаков жизнедеятельности с температурой в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды.

3 **неразделанная рыба:** Рыба в целом виде.

4 **кулинарный рыбный полуфабрикат:** Рыба или части ее, приготовленные для кулинарной обработки.

5 **кулинарное рыбное изделие:** Рыба или продукты из нее, готовые к употреблению без дополнительной обработки.

6 **рыбный фарш:** Измельченная рыба, подвергнутая предварительно обработке.

7 **формованный рыбный продукт:** Рыбный продукт заданной формы и размеров, приготовленный из рыбного филе или фарша с различными добавками.

8 **рыбная паста:** Тонкоизмельченный рыбный фарш с добавлением пищевых добавок, пряностей, консервантов.

9 **рыбный гидролизат:** Продукт, получаемый в результате гидролиза мышечной ткани рыбы.

10 **балычные изделия:** Рыбные изделия из жирных и ценных видов рыб балычной разделки, приготовленные способом холодного копчения, вяления или посола.

Примечание — Под рыбой балычной разделки понимают виды разделанной рыбы, указанные в терминах 22, 23, 25—32.

Издание официальное

11 **калтычок:** Брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками.

Виды разделанной рыбы

12 **жаброванная рыба:** Рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

13 **зябренная рыба:** Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.

14 **полупотрошеная рыба:** Рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.

15 **потрошеная рыба с головой:** Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, с удаленными внутренностями, икрой или молоками, защищенными сгустками крови.

16 **обезглавленная рыба:** Рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей.

17 **обезглавленная потрошеная рыба:** Обезглавленная рыба, разрезанная по брюшку до анального отверстия, с удаленными внутренностями, икрой или молоками, зачищенными сгустками крови.

18 **тушка рыбы:** Рыба, обезглавленная или обезглавленная потрошеная без хвостового плавника.

19 **тушка рыбы спецразделки:** Тушка рыбы без плавников, плечевых костей, чешуи и черной пленки.

20 **кусок рыбы:** Часть тушки потрошеной рыбы, отделенная поперечным разрезом.

21 **кусочки рыбы:** Части тушки потрошеной рыбы определенной толщины, нарезанные поперек.

22 **филе рыбы:** Половина разрезанной продольно обезглавленной потрошеной рыбы, с удаленными позвоночником, плавниками, черной пленкой.

23 **спинка рыбы:** Рыба с удаленными брюшной частью, внутренностями и зачищенными сгустками крови.

24 **полуспинка:** Спинка рыбы без головы, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины.

25 **боковник:** Обезглавленная потрошеная рыба, без плавников и хвостовой части, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины.

Примечание — Брюшная часть и позвоночник могут быть удалены.

26 **боковина:** Брюшная часть филе рыбы с реберными костями, отделенная срезом вдоль выше боковой линии на 2—3 см.

Примечание — Сгустки крови и пленки зачищены.

27 **теша:** Брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника.

28 **пласт:** Рыба с головой, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника с удаленными внутренностями, икрой или молоками, зачищенными сгустками крови.

Примечание — Голова, жабры и позвоночник могут быть удалены.

29 **полупласт:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, с удаленными внутренностями, икрой или молоками, зачищенными сгустками крови.

30 **карманный пласт:** Рыба, надрубленная с глазной стороны в теменной части головы, с двумя разрезами в виде карманов от надруба по средней линии и стороны плавников над позвоночными и реберными костями до хвостового плавника.

Примечание — Внутренности удалены, брюшная полость и разрезы зачищены от сгустков крови.

31 **рыба палтусной разделки:** Рыба с отделенными головой, плечевыми костями, мясом с глазной стороны тела ровным срезом до позвоночника, внутренностями и плавниками, кроме хвостового.

Примечание — Хвостовой плавник выравнен срезом. Сгустки крови зачищены.

32 **пласт клипфискной разделки:** Рыба без головы с плечевыми костями, разрезанная по брюшку от калтычка до конца хвостового стебля с полукруглым вырезом у конца чешуйчатого покрова, с удаленными внутренностями, позвоночником от приголовка до конца расположения почек, икрой или молоками, черной пленкой и сгустками крови.

33 **потрошеная рыба семужной резки:** Рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами от анального отверстия до брюшных плавников, отступя от брюшных плавников до калтычка, который не перерезают.

Примечание — Жабры, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены.

34 **ломтики рыбы:** Филе рыбы без кожи, разрезанное на части определенной толщины.

Охлажденная и мороженая рыба и рыбопродукция

35 **охлажденная рыба (рыбопродукция):** Рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от 5 °С до точки замерзания клеточного сока рыбы, не достигая этой точки.

36 **мороженая рыба (рыбопродукция):** Рыба (рыбопродукция), температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от минус 18 °С и ниже.

Соленая, пряная и маринованная рыба и рыбопродукция

37 **соленая рыба:** Рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде.

38 **рыба пряного посола:** Рыба, обработанная смесью поваренной соли, пряностей и сахара.

39 **маринованная рыба:** Рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты.

40 **клипфиск:** Рыба клипфискной разделки, обработанная поваренной солью.

41 **рыба специального посола:** Рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара.

Сушеная и вяленая рыбопродукция

42 **сушеная рыба:** Рыба, обезвоженная в результате сушки до определенной массовой доли влаги.

43 **стокфиск** (Ндп. *пресно-сушеная рыба*): Продукт, полученный в результате сушки нежирной несоленой рыбы, разделанной на пласт.

44 **солено-сушеная рыба:** Продукт, полученный в результате горячей сушки нежирной, предварительно посоленной рыбы.

45 **сублимированные рыбные продукты:** Обезвоженные рыбные продукты, получаемые в результате сушки под вакуумом при низких температурах.

46 **концентрат рыбного белка:** Тонкоизмельченная мышечная ткань рыбы, высушенная, не имеющая рыбного запаха и вкуса.

47 **рыбный порошок:** Тонкоизмельченная мышечная ткань, высушенная, с выраженным рыбным запахом и вкусом.

48 **рыбная крупка:** Высушенный пищевой рыбный фарш.

49 **рыбный белковый изолят:** Извлекаемые из мышечной ткани рыбы изолированные белки в виде сухого порошка без вкуса и запаха.

50 **вяленая рыба:** Частично обезвоженная в процессе вяления соленая рыба, обладающая плотной, твердой консистенцией и свойствами созревшего продукта.

51 **провесная рыба** (Ндп. *подвяленная рыба*): Частично обезвоженная путем сушки подсоленная рыба, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Копченая рыбопродукция

52 **копченая рыбопродукция:** Рыбный продукт, полученный в процессе посола и обработки в коптильной среде при определенной температуре до получения цвета поверхности от светло-золотистого до темно-золотистого со специфическим вкусом и запахом копчености.

53 **рыбопродукция холодного копчения:** Рыбный продукт, частично обезвоженный, от сочной до плотной консистенции, полученный в результате обработки рыбы холодным копчением.

54 **рыбопродукция горячего копчения:** Рыбный продукт, от нежной, сочной до плотной консистенции, доведенный до полной кулинарной готовности в результате обработки рыбы горячим копчением.

Икра

55 **икра:** Продукт, получаемый из ястыка рыбы или икры-зерна.

Примечание — Под ястыком понимают яичник рыбы самки с икрой; под икрой-зерном понимается икра, освобожденная от соединительной ткани ястыка.

56 **ястычная икра:** Икра, приготовленная из целых или нарезанных на куски ястыков, выпускаемая в мороженом, соленом или вяленом виде.

57 **зернистая икра:** Икра, приготовленная из икры-зерна рыб семейства осетровых лососевых, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли.

Примечание — В отдельные виды икры вносят консерванты и добавки.

58 **пастеризованная икра:** Икра, приготовленная из икры-зерна, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли, фасованная в герметично укупориваемую тару и пастеризованная.

Примечание — В отдельные виды икры вносят консерванты.

59 **паюсная икра:** Икра, приготовленная из икры-зерна осетровых рыб посолом в подогретом насыщенном растворе поваренной соли с последующим прессованием до однородной сплошной массы.

60 **соленая пробойная икра:** Икра-зерно рыб, кроме осетровых и лососевых, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли.

Примечание — В отдельные виды соленой пробойной икры вносят консерванты и растительные масла.

61 **деликатесная соленая икра:** Соленая пробойная икра с пищевыми добавками, улучшающими вкусовые качества.

Алфавитный указатель терминов

боковина	26
боковник	25
гидролизат рыбный	9
изделие рыбное кулинарное	5
изделия балычные	10
изолят белковый рыбный	49
икра	55
икра деликатесная соленая	61
икра зернистая	57
икра пастеризованная	58
икра паюсная	59
икра пробойная соленая	60
икра ястычная	56
калтычок	11
клипфиск	40
концентрат рыбного белка	46
крупка рыбная	48
кусок рыбы	20

кусочки рыбы 21
ломтики рыбы 34
паста рыбная 8
пласт 28
пласт карманный 30
пласт клипфискной разделки 32
полупласт 30
полуспинка 24
полуфабрикат рыбный кулинарный 4
порошок рыбный 47
продукт рыбный формованный 7
продукты рыбные сублимированные 45
рыба вяленая 50
рыба жаброванная 12
рыба живая 1
рыба зябренная 13
рыба маринованная 39
рыба мороженая 36
рыба неразделанная 3
рыба обезглавленная 16
рыба охлажденная 35
рыба палтусной разделки 31
рыба подвяленная 51
рыба полупотрошеная 14
рыба потрошеная обезглавленная 17
рыба потрошеная с головой 15
рыба потрошеная семужной резки 33
рыба пресно-сушеная 43
рыба провесная 51
рыба пряного посола 38
рыба соленая 38
рыба солено-сушеная 44
рыба специального посола 41
рыба сушеная 42
рыба-сырец 2
рыбопродукция горячего копчения 54
рыбопродукция копченая 52
рыбопродукция мороженая 36
рыбопродукция охлажденная 35
рыбопродукция холодного копчения 53
спинка рыбы 23
стокфиск 43
теша 28
тушка рыбы 18
тушка рыбы спецразделки 19
фарш рыбный 6
филе рыбы 22

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 16367—86	Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения	3
ГОСТ 18157—88	Продукты убоя скота. Термины и определения	12
ГОСТ 18158—72	Производство мясных продуктов. Термины и определения	30
ГОСТ 29128—91	Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества	38
ГОСТ Р 52313—2005	Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения	41
ГОСТ Р 51917—2002	Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения.	55
ГОСТ Р 52176—2003	Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения	75
ГОСТ 30054—2003	Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения	83
ГОСТ Р 50380—92	Рыба и рыбные продукты. Термины и определения	93

ПЕРЕРАБОТКА МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

БЗ 8—2004

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 27.09.2005. Подписано в печать 16.11.2005. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ.л. 11,63. Уч.-изд.л. 9,10. Тираж 350 экз. Зак. 1610. Изд. № 3353/2. С 2124.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.

gost.e-ecolog.ru