ГОСТ 17660—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ МОРОЖЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН АО «Севрыбтехцентр», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанологии

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 21 января 1998 г. № 11 межгосударственный стандарт ГОСТ 17660—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 17660—72

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen fish gutted by special method.Specifications

Дата введения 1998—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу специальной разделки.

Стандарт не распространяется на анчоусовых, бычковых, лососевых, сельдевых, азово-черноморскую кефаль, воблу, корюшку, сайру, снеток, стрелозубого палтуса, рыбу-мелочь второй и третьей групп.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 4.1; 4.2.8 (показатель «Запах (после размораживания)»); 4.2.9; 4.2.10; 4.3.2; 4.4.15; 4.5; 5; 6; 7.1.1; 7.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569—2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевой продукции и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

Издание официальное

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

3 Основные параметры и размеры

3.1 Мороженую тушку специальной разделки по длине и массе не подразделяют.

3.2 Кусок специальной разделки мороженый изготовляют массой от 0,2 до 1,0 кг включительно.

Допускается разделка крупной рыбы на куски, равные длине противня, массой не менее 1 кг.

4 Технические требования

4.1 Мороженая рыба специальной разделки должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Мороженую рыбу специальной разделки подразделяют на тушку и кусок.

Тушка — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, калтычок может быть перерезан, голова, чешуя, плечевые кости, внутренности, икра или молоки и черная пленка удалены; сгустки крови и почки зачищены, плавники, за исключением хвостового, срезаны на уровне кожного покрова; хвостовой плавник и часть хвостового стебля удалены прямым срезом на расстоянии 1—2 см от основания средних лучей хвостового плавника.

Может быть:

- частичный срез кожного покрова у основания плавников;
- удаление головы косым срезом вместе с брюшной частью;
- удаление брюшной части по прямой линии от головного среза до анального отверстия ниже позвоночной кости.

Кусок — тушка рыбы, разрезанная на куски.

4.2.2 *Особенности разделки некоторых рыб*

4.2.2.1 У камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела рыб (камбала, язык морской, тюрбо, солнечник и др.), брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны; внутренности, голова и плавники удалены, икра или молоки могут быть оставлены.

Допускается удаление головы вместе с тонкими стенками брюшной части при оставлении мясистого приголовка.

4.2.2.2 У макруруса и макруронуса хвостовую тонкую часть удаляют на уровне $^1/_3$ длины тушки и плавников. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками.

4.2.2.3 У трески, пикши, серебристого хека и камбалы может быть оставлена чешуя.

У тресковых рыб может быть разрез брюшка далее анального отверстия не более 2 см.

4.2.2.4 У чувирико, рубии, парго, перро, куберы, мероу, клыкача брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию.

4.2.2.5 У осетровых рыб и ставриды жучки (костные образования) должны быть удалены.

4.2.2.6 У удильщика удаляют голову вместе с грудными плавниками, брюшную часть и кожу.

4.2.3 Рыбу специальной разделки (тушки, куски) замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно. Масса блока должна быть не более 12 кг.

При блочном замораживании рыбу специальной разделки в каждый блок укладывают одного наименования и одного вида разделки.

В каждом блоке мороженых тушек может быть не более двух кусков.

4.2.4 Температура в теле рыбы или толще блока при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.5 Мороженую рыбу специальной разделки изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы или блока рыб, и не должна отставать при легком постукивании.

Масса глазури при выпуске рыбы или блока рыбы с рыбообрабатывающих судов или из производственных холодильников должна составлять не менее 3 % массы глазированных рыбы или блока.

4.2.6 Допускается изготовлять мороженую рыбу специальной разделки без глазирования:

- обернутой до замораживания в антиадгезионную бумагу по ГОСТ 9569;
- упакованной под вакуумом в пакеты из пленочных материалов;
- упакованной в пакеты из пленочных материалов при распиловке крупных блоков для местной реализации;
- замороженной в пакетах или салфетках из пленочных материалов или пачках из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием.

4.2.7 Мороженая рыба специальной разделки может быть изготовлена с разделением блока полосой антиадгезионной бумаги на мелкие блоки, массой не более 2,0 кг, с последующим глазированием открытых поверхностей блока.

4.2.8 По органолептическим показателям мороженая рыба специальной разделки должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Допускается: потускневшая поверхность у сабли-рыбы, помпано серебристого, сома океанического, рексии, снека и хека; отсутствие серебристого слоя у сабли-рыбы, помпано серебристого, рексии и сома океанического; окраска от яркой до бледной и темные пятна (пигментация) у карася кубинского, окуня красного австралийского, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; изменение прижизненной окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности у морского окуня; пятна разного цвета у камбалы. Как результат кровоизлияния может быть: покраснение поверхности у стерляди, ставриды, леща, жереха, сазана, судака, кутума, язя, буфало, тарани, кефали и сома; пятна различного окрашивания (кровоподтеки) у камбалы. Не связанное с окислением жира: подкожное пожелтение у нигриты, луфаря, масляной рыбы, сабли-рыбы, снека, кабан-рыбы, пеламиды, сериолеллы, угря, рексии, скумбрии, ставриды; зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке у нототении мраморной, сквамы и бычка океанического
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений Допускаются: нарушения кожи в местах удаления жучек у ставриды и осетровых рыб; незначительные повреждения кожного покрова (порезы, проколы, срывы кожи)
Разделка	В соответствии с 4.2.1, 4.2.2
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая данному виду рыбы
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе без постороннего запаха Допускается: слабовыраженный йодистый запах у океанических рыб; незначительный запах ила у рыб, вылавливаемых во внутренних водоемах

4.2.9 Содержание токсичных элементов, пестицидов, гистамина (для скумбрии и тунцов) в мороженой рыбе специальной разделки не должно превышать допустимые уровни, установленные в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1]*.

4.2.10 В мороженой рыбе специальной разделки не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Допустимое количество не опасных для здоровья человека гельминтов и их личинок, а также паразитов и паразитарных поражений не должно превышать норм, установленных «Инструкцией по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции» [2].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления мороженой рыбы специальной разделки, — не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствует требованиям:

- рыба-сырец — нормативных документов;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 и других нормативных документов.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления мороженой рыбы специальной разделки, по показателям безопасности должно соответствовать «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1]*.

4.4 Упаковка

4.4.1 Мороженую рыбу специальной разделки упаковывают:

- в ящики деревянные по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 40 кг;
- в ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 40 кг;
- в пакеты из пленочных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг;
- в пачки из картона по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг.

При укладывании в пачки из картона без покрытия неглазированную мороженую рыбу специальной разделки предварительно упаковывают в пакеты или салфетки из пленочных материалов.

Пакеты и пачки с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона или деревянные предельной массой продукта 30 кг.

Допускается для местной реализации упаковывание мороженой рыбы специальной разделки в ящики гофрированные, ящики деревянные многооборотные или полимерные многооборотные по нормативным документам, предельной массой продукта 30 кг.

4.4.2 При распиловке крупных блоков мороженой рыбы специальной разделки на блоки массой продукта не более 1,0 кг рыба может быть упакована в потребительскую тару по фактической массе.

4.4.3 Глазированную осетровую рыбу специальной разделки упаковывают только в картонные пачки или пленочные пакеты под вакуумом.

Неглазированную осетровую рыбу специальной разделки упаковывают в картонные парафинированные пачки с предварительным упаковыванием в пакеты или салфетки из полимерных материалов.

4.4.4 Упаковывают мороженую рыбу специальной разделки в пакеты из полимерных материалов в соответствии с «Инструкцией по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов» [3].

4.4.5 Мороженую рыбу специальной разделки поштучного замораживания укладывают в ящики ровными, плотными рядами спинками вниз.

4.4.6 Деревянные ящики перед упаковыванием мороженой рыбы специальной разделки выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

4.4.7 Блоки мороженой рыбы специальной разделки, кроме блоков, упакованных в пленочные пакеты или обернутых в антиадгезионную бумагу, при укладывании в ящики должны быть переложены пергаментом, подпергаментом или уложены в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативному документу.

4.4.8 Тара для упаковывания мороженой рыбы специальной разделки должна быть чистой, прочной.

4.4.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки и вида потребительской тары.

---

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Допускается одновременное упаковывание мороженой рыбы специальной разделки — трески, пикши и сайды.

4.4.10 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %, не более:

±3 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ;

±1 — для продукции массой нетто свыше 0,5 до 1,0 кг включ.

4.4.11 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцевым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

4.4.12 Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть плотно обтянуты стальной упаковочной лентой или проволокой, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или пропиленовой лентой по нормативному документу.

4.4.13 Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты закреплены зажимами или термосварены, полимерные ящики закрыты крышками.

4.4.14 Допускается для местной реализации не обтягивать ящики стальной упаковочной лентой или проволокой.

4.4.15 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания рыбы специальной разделки, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.4.16 Допускается использование других видов тары и упаковки, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами, соответствующих санитарным требованиям, требованиям нормативных документов и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630.

4.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4.5.3 На пленочные пакеты с продукцией, фасованной под вакуумом, наносят дополнительную надпись «Фасована под вакуумом».

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и гистамина осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, для паразитологической оценки — по «Методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба)» [4].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 7636, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

Содержание пестицидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3 Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по «Методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба)» [4]; личинок дифиллоботриид и описторхисов по [5].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мороженую рыбу специальной разделки в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

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

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

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят мороженую рыбу специальной разделки при температуре не выше минус 18 °С.

7.2.2 Сроки хранения глазированной мороженой рыбы специальной разделки с даты изготовления, мес, не более:

2 — альбулы, сабли-рыбы, снека;

3 — сериолы, сигануса, скумбрии атлантической;

4 — белоции, каранкса, макрели, пеламиды, ставриды океанической, тунцов, умбрины;

5 — аргентины, баркуса, баттерфиша, бельдюги, берикса, бесуго, зубана, зубатки, кабан-рыбы, камбалы (кроме азово-черноморских), капитан-рыбы, ледяной рыбы, луфаря, макруронуса, масляной рыбы, мероу, меч-рыбы, нигриты, нототении мраморной, палтуса, парусника, пристипомы, помпано серебристого, сауриды, сквамы, сома атлантического, терпуга;

6 — макруруса, окуня морского, осетровых рыб, путассу, рексии, тресковых рыб (трески, пикши, сайды), угря морского, форели морской, хека, эпигонуса;

7 — бычка океанического, карася океанического, карповых рыб, кефали океанической, клыкача, летрина, леща морского, лихии, налима океанического, сериолеллы, солнечника, сома, судака, щуки;

9 — угольной рыбы.

7.2.3 Сроки хранения мороженой рыбы специальной разделки неглазированной:

- обернутой в антиадгезионную бумагу уменьшаются при хранении на 20 % по сравнению со сроками хранения глазированной рыбы;

- упакованной в полиэтилен высокого давления, бумагу с полиэтиленовым покрытием, приравниваются к сроку хранения глазированной рыбы в блоках;

- замороженной в потребительской таре (кроме осетровых и частиковых), уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроками хранения глазированной рыбы в блоках;

- изготовленной способом распиловки на мелкие блоки и упакованной в потребительскую тару, уменьшаются на 1 мес по сравнению со сроком хранения глазированной рыбы специальной разделки в блоках.

7.2.4 Сроки хранения мороженой рыбы специальной разделки неглазированной в потребительской таре (пачки картонные парафинированные) с даты изготовления, мес, не более:

2 — осетровых рыб;

5 — пресноводных рыб.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

Библиография

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061*

[2] Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88

[3] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов

[4] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба), утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88

[5] Санитарные правила по санитарно-гельминтологической экспертизе рыбы и условиям обеззараживания ее от личинок дифиллоботриид и описторхисов, СанПиН 15—6/44, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 03.12.90

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

УДК 664.95:006.354 МКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6150

Ключевые слова: рыба специальной разделки мороженая, безопасность, технические требования, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru