МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31339 —
2006**

РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 — 92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 — 97* «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», ФГУП «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ВНИРО) и ФГУП «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ТИНРО-Центр)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 30 от 7 декабря 2006 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004— 97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 501-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31339—2006 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2008 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7631—85 в части правил приемки и методов отбора проб

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 38 от 05.10.2009)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 5908

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, GE, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации**

6 ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменением № 1, принятым в ноябре 2009 г. (ИУС 2—2010)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

---

* С 1 мая 2010 г. введен в действие ГОСТ 1.2—2009.

** Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2010—07—01.

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

В Российской Федерации 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Правила приемки 2
4.1 Общие положения 2
4.2 Составление выборки 3
4.3 Приемка по количеству и массе 3
5 Методы отбора проб 7
5.1 Отбор точечных (мгновенных) проб 7
5.2 Составление объединенной пробы 7
5.3 Выделение средней пробы 8
6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение средней пробы 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ

Правила приемки и методы отбора проб

Fish, non-fish objects and products of their processing. Acceptance rules and sampling methods

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу, нерыбные объекты и продукцию, вырабатываемую из них, и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.

Настоящий стандарт не распространяется на консервы и пресервы, водоросли, морские травы и продукцию, вырабатываемую из них (кроме кулинарных изделий), сухие супы, а также на кожевенное, меховое и техническое сырье из водных млекопитающих.

Настоящий стандарт не распространяется на правила приемки и методы отбора проб для паразитологических исследований рыбы и нерыбных объектов.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий межгосударственный стандарт:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочного стандарта по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **изготовитель:** Предприятие, на территории которого изготавливается продукция из рыбы и нерыбных объектов.

3.2 **нерыбные объекты:** Водные беспозвоночные (брюхоногие, головоногие, двустворчатые моллюски, ракообразные, иглокожие), водные млекопитающие, водоросли и морские травы.

3.3 **объединенная проба:** Совокупность точечных (мгновенных) проб.

3.4 **потребительская тара:** Тара, предназначенная для упаковывания и доставки продукции потребителю.

[ГОСТ 17527—2003, статья 16]

3.5 **средняя проба:** Часть объединенной пробы, предназначенная для проведения испытаний.

Издание официальное

3.6 **точечная (мгновенная) проба:** Количество продукции, отобранное из одного места за один прием от продукции данной партии и необходимое для составления объединенной пробы.

3.7 **транспортная тара:** Тара, предназначенная для упаковывания, хранения и транспортирования продукции, образующая самостоятельную транспортную единицу.

[ГОСТ 17527—2003, статья 15]

4 Правила приемки

4.1 Общие положения

4.1.1 Продукцию принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.

Партия живой рыбы (кроме морской) должна состоять из рыбы одного наименования, а морской — из рыбы одного или нескольких наименований (например треска, пикша, сайда), одной группы по длине или массе, помещенной в одну единицу транспортного средства (цистерны, контейнерные установки, чаны, вагоны для живой рыбы).

В партии живой рыбы допускается наличие не более 5 % рыб (по массе) большей или меньшей массы или не более 5 % рыб (по счету) большей или меньшей длины.

Партия кулинарных изделий, полуфабрикатов из рыбы, нерыбных объектов и продукции горячего копчения, кроме поставляемых в замороженном виде, должна состоять из продукции одной даты изготовления.

Партия икры, кроме пастеризованной, должна состоять из продукции, изготовленной:

- одним мастером — для икры осетровых рыб;
- в течение не более 72 ч — для икры лососевых рыб соленой незамороженной.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.1.2 Партия продукции должна сопровождаться выданным изготовителем документом, удостоверяющим качество и безопасность, с указанием:

- номера и даты выдачи документа, удостоверяющего качество и безопасность;
- наименования и местонахождения изготовителя: предприятия, судна, сборщика (для двустворчатых и брюхоногих моллюсков) — юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- района съема — для живых двустворчатых моллюсков;
- наименования продукции;
- сорта или категории продукции (при их наличии);
- номера партии (при его наличии);
- даты изготовления (с указанием часа изготовления продукции, срок годности которой исчисляется часами);
- массы нетто продукции (и массы брутто — для жира и икры, упакованной в банки с надвигающимися крышками);
- числа единиц потребительской тары с продукцией и ее вида;
- обозначения документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;
- числа единиц транспортной тары с продукцией и ее вида;
- соответствия качества и безопасности требованиям документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;
- условий транспортирования;
- сроков хранения или сроков годности;
- условий хранения;
- даты отгрузки;
- пункта отгрузки (для живых рыбы и нерыбных объектов);
- пункта назначения (для живых рыбы и нерыбных объектов);
- наименования получателя (для живых рыбы и нерыбных объектов);
- документа, подтверждающего соответствие продукции показателям безопасности, его номера, даты и кем выдан.

Для партии, состоящей из продукции нескольких дат изготовления, в удостоверении качества должны быть указаны число единиц транспортной тары с продукцией и масса нетто по каждой дате изготовления.

Для партии мороженой продукции из рыбы и нерыбных объектов, партии кормовой муки из рыбы и нерыбных объектов, партии жира из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях и состоящих из нескольких дат изготовления, допускается указывать в удостоверении качества общее число единиц транспортной тары, массу нетто и период, в течение которого была изготовлена данная продукция.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.1.3 При перевозках внутри населенного пункта скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции одной даты (часа) изготовления допускается оформлять один документ, удостоверяющий качество и безопасность, на все виды однородной продукции.

4.2 Составление выборки

4.2.1 При приемке продукции (кроме живых и сырца рыбы и нерыбных объектов, жира в цистернах и танках судов) из разных мест партии методом случайного отбора составляют выборку неповрежденных единиц транспортной тары нескольких дат изготовления.

Объем выборки в зависимости от объема партии указан в таблице 1.

Таблица 1

В штуках

Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
От 2 до 150 включ.	2
» 151 » 280 »	3
» 281 » 500 »	4
» 501 » 1200 »	5
» 1201 » 3200 »	7
» 3201 » 10000 »	10
» 10001 » 35000 »	15
Св. 35001	20

4.2.2 При приемке живых и сырца рыбы и нерыбных объектов для составления выборки из разных мест партии отбирают не более 3 % продукции по массе.

4.2.3 При приемке жира в цистернах и танках судов выборку составляют в соответствии с 5.2.3.

4.2.4 При получении неудовлетворительных результатов испытания продукции хотя бы по одному показателю, установленному для продукции данного вида, проводят повторные испытания по этому показателю, для которых отбирают выборку из той же партии продукции в том же объеме.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

По требованию получателя или изготовителя допускается сплошной контроль партии.

4.2.5 Приемку продукции в поврежденной транспортной таре проводят отдельно по каждой единице транспортной тары.

4.3 Приемка по количеству и массе

4.3.1 Приемку продукции, упакованной одинаковой массой нетто, проводят в соответствии с 4.3 1.1 — 4.3.1.5.

4.3.1.1 Продукцию принимают по числу единиц тары и массе нетто, указанной на маркировке.

Для проверки массы нетто из разных мест партии в соответствии с 4.2.1 отбирают неповрежденную полновесную транспортную тару с продукцией.

Массу нетто определяют взвешиванием продукции, выложенной из тары.

Результат взвешивания распространяют на всю партию.

Получателю предоставляется право взвешивать до 100 % единиц 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 нетто, отдельно от полновесных.

В этом случае при установлении общей массы нетто партии результаты взвешивания учитывают отдельно.

Для проверки массы нетто продукции в единице потребительской тары (в том числе икры массой нетто менее 0,5 кг) из разных мест выборки, отобранной в соответствии с 4.2.1, отбирают три единицы неповрежденной потребительской тары с продукцией.

Массу нетто определяют поштучным взвешиванием продукции в единице потребительской тары с последующим вычитанием фактической массы потребительской тары (ведро, контейнер, 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 разных мест выборки, отобранной в соответствии с 4.2.1, отбирают и взвешивают поштучно не менее 10 единиц неповрежденной потребительской тары с продукцией, но не более 0,03 % их общего числа в партии.

Отклонения массы нетто по различным видам продукции в единице потребительской тары:

- отрицательные — по ГОСТ 8.579;
- положительные — по нормативным и техническим документам.

4.3.1.2 Массу нетто мороженой продукции определяют вычитанием из массы брутто массы тары и массы снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе поливинилового спирта (ПВС) или пленочного материала (при их наличии).

Массу брутто мороженой продукции определяют взвешиванием всей продукции выборки в таре и по полученному результату расчетом определяют массу брутто для всей партии.

Массу тары, в которую упакована мороженая продукция одинаковой массы, определяют следующим образом: взвешивают отобранный от партии 1 % (по счету), но не менее двух единиц транспортной тары с мороженой продукцией.

После освобождения от продукции тару взвешивают и по полученному результату расчетом определяют массу тары для всей партии мороженой продукции.

Снег удаляют с поверхности трех экземпляров поштучно замороженных рыбы или нерыбных объектов или трех блоков замороженных рыбы или нерыбных объектов (с наибольшим, средним и наименьшим снеговым покровом) из отобранного от партии 1 % (по счету), но не менее чем из двух единиц транспортной тары.

Снег удаляют щетками с жесткостью щетины или волокна, наиболее подходящей для продукции каждого вида.

Массовую долю снега X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} 100, \qquad (1)$$

где M_1 — масса продукции до удаления снега, кг;

M_2 — масса продукции после удаления снега, кг;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

За результат вычисления принимают среднеарифметическое значение не менее трех взвешиваний.

По полученному результату определяют массу снега для всей партии продукции.

Для определения массовой доли глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала от отобранного от партии 1 % (по счету) продукции берут по три экземпляра рыбы, блока продукции, коробки, пакета, комплекта или набора крабовых конечностей и др. или 10 — 12 шт. крабовых конечностей.

Глазированную или обработанную водным раствором ПВС продукцию отбирают с наибольшим, средним и наименьшим количеством глазури или покрытия.

Бумагу, защитное покрытие на основе ПВС или пленочный материал удаляют механическим способом при неполном размораживании продукции в воздушной среде до состояния, полностью освобождающего продукцию, не допуская вытекания влаги из продукции.

Глазурь удаляют следующими способами:

а) размораживанием на воздухе при комнатной температуре до состояния, полностью освобождающего продукцию от глазури (ледяной корочки), не допуская вытекания влаги из продукции;

б) орошением небольшой струей воды температурой не выше 25 °С до удаления глазури, которая может быть видна или может прощупываться;

в) погружением в воду — креветки (предварительно помещенные в пакет из полимерных материалов) и крабовые конечности погружают на 5 — 10 мин в воду температурой от 25 °С до 35 °С до полного удаления глазури.

Оставшуюся на поверхности продукции воду удаляют бумажным полотенцем или обеспечивают ее стекание в течение 2 мин.

Массовую долю глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала вычисляют по формуле (1).

По полученному результату определяют массу глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВС или пленочного материала для всей партии.

4.3.1.3 При приемке продукции, упакованной в заливную тару с тузлуком или заливкой, массу нетто продукции, отобранной по 4.2.1, определяют после отделения тузлука или заливки, а также кристаллов соли, пряностей и сбитой чешуи.

Если продукция хранилась при температуре ниже 0 °С, то перед отделением тузлука или заливки транспортную тару с продукцией, отобранную по 4.2.1, помещают в соответствующие условия для доведения температуры тузлука или заливки от 0 °С до 10 °С.

Массу нетто продукции, упакованной в бочки или полиэтиленовые ведра, определяют взвешиванием продукции, выложенной из тары в перфорированные емкости, обеспечивающие свободное стекание тузлука или заливки.

Выложенную продукцию очищают от кристаллов соли и сбитой чешуи промывкой тузлуком или заливкой, которыми была залита продукция, и оставляют в перфорированной емкости на 30 мин для стекания тузлука или заливки, после чего взвешивают и вычитают из полученной массы фактическую массу перфорированной емкости.

При невозможности выкладывания из бочек продукцию взвешивают в бочках (вместе с вынутыми клепками дна) после удаления тузлука. Для этого из верхнего дна бочки вынимают одну из клепок дна, после чего бочку переворачивают освобожденным от клепки дном вниз и устанавливают наклонно, периодически вращая бочку до полного удаления тузлука. Массу нетто продукции определяют вычитанием из массы бочки с продукцией массы бочки.

Массу нетто разделанной рыбы определяют взвешиванием рыбы, выложенной из бочек или ведер, после удаления тузлука или заливки, кристаллов соли, сбитой чешуи с поверхности рыбы, из брюшной полости и разрезов.

При этом разделанную рыбу укладывают спинкой вверх наклонно и раскрывают брюшную часть так, чтобы обеспечить полное удаление тузлука или заливки из брюшной полости и разрезов.

Результаты взвешивания распространяют на всю партию.

Тузлук или заливку собирают в чистую, сухую посуду и используют для заливки ими продукции после взвешивания.

Взвешенную рыбу укладывают в ту же бочку или ведро и заливают тузлуком той же плотности или заливкой.

4.3.1.4 Жир, витамин А в жире, концентрат витамина А принимают по 4.3.1.1 с учетом фактического содержания витамина А.

При отклонении содержания витамина А в жире от указанного на маркировке более чем на 10 % продукцию по согласованию с поставщиком принимают по фактическому содержанию витамина А.

4.3.1.5 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, протирают и взвешивают.

Массу нетто продукции вычисляют вычитанием из фактической массы брутто фактической массы тары.

Результаты распространяют на всю партию.

4.3.2 Приемку продукции, упакованной неодинаковой массой нетто, проводят в соответствии с 4.3.2.1 — 4.3.2.9.

4.3.2.1 Массу нетто продукции определяют взвешиванием всей партии и вычитанием из фактической массы брутто массы тары.

Для проверки массы тары от партии отбирают 1 % (по счету), но не менее двух единиц транспортной тары с продукцией от партии.

После освобождения от продукции тару взвешивают и по полученному результату определяют массу тары для всей партии.

4.3.2.2 Приемку живых рыбы и нерыбных объектов проводят по массе нетто. Массу нетто живых рыбы и нерыбных объектов,определяют способом, исключающим снижение их качества и максимально сохраняющим их жизнеспособность.

Приемку проводят в течение одного часа с момента прибытия транспорта с продукцией.

При приемке живых рыбы и нерыбных объектов в тару для взвешивания помещают слой продукции высотой не более 20 см массой нетто не более 30 кг.

Тара для взвешивания должна иметь отверстия, обеспечивающие полное удаление воды до взвешивания.

Живую стерлядь и форель взвешивают в емкостях с водой.

Емкость с водой вначале взвешивают без рыбы, а затем — с рыбой. По разнице вычисляют массу живой рыбы.

Рыбу и нерыбные объекты с признаками засыпания отсортировывают, взвешивают и принимают отдельно.

4.3.2.3 При приемке охлажденных рыбы и нерыбных объектов массу нетто партии определяют их взвешиванием после освобождения от льда и тары.

Мойка или другие способы удаления с рыбы слизи перед взвешиванием не допускаются.

Находящиеся на поверхности рыбы или нерыбных объектов мелкие частицы льда перед взвешиванием удаляют таянием или встряхиванием.

4.3.2.4 При приемке мороженой рыбы и нерыбных объектов массу снега, глазури, защитного покрытия на основе ПВС, бумаги или пленочного материала определяют в соответствии с 4.3.1.2 и по формуле (1).

4.3.2.5 При приемке копченой, вяленой, сушеной, сушено-вяленой продукции, колбасных и балычных изделий с наличием на поверхности обвязочного, упаковочного материала, пломб и шпонок из разных мест партии отбирают по три экземпляра изделий каждого вида, взвешивают, освобождают от обвязочного материала и пр. и вновь взвешивают.

Массовую долю упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок вычисляют по формуле (1).

По полученному результату определяют массу упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок для всей партии.

4.3.2.6 Массу нетто продукции, упакованной в заливную тару с тузлуком, определяют по 4.3.1.3.

4.3.2.7 При приемке зернистой, паюсной и ястычной икры осетровых рыб, 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 сопроводительных документах массу пустых банок (вместе с резиновыми кольцами) и получают массу нетто.

При приемке икры, упакованной в бочки, полимерные ведра и контейнеры, массу брутто партии икры определяют после взвешивания каждой упаковочной единицы с икрой.

Массу нетто партии икры получают вычитанием из массы брутто продукции массы тары и упаковочных материалов, указанных на маркировке.

Полученный результат сравнивают с массой нетто, указанной на маркировке.

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

При приемке вяленой вощеной ястычной икры определяют массу воска. Для этого берут три ястыка (с наименьшим, средним и наибольшим количеством воска) и взвешивают. Затем делают надрез на глубину воскового покрытия, не нарушая целостности ястыка, и осторожно снимают восковое покрытие.

Массовую долю удаленного воска определяют в соответствии с 4.3.1.2 по формуле (1). Полученный результат распространяют на всю партию.

4.3.2.8 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 сопроводительных документах.

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

4.3.2.9 При приемке кормовой муки в мешках массу кормовой муки определяют взвешиванием не более 5 % мешков от всей партии.

Массу нетто кормовой муки вычисляют вычитанием из фактической массы брутто массы тары.

Результат распространяют на всю партию кормовой муки.

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

5 Методы отбора проб

5.1 Отбор точечных (мгновенных) проб

5.1.1 Точечные (мгновенные) пробы для приемочного контроля отбирают из разных мест каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией, отобранной в соответствии с 4.2.1.

5.1.2 Отбор проб должен исключать попадание в продукцию случайных, посторонних примесей и проводиться уполномоченным специалистом в присутствии заинтересованных лиц (приобретатель, изготовитель/поставщик).

5.2 Составление объединенной пробы

5.2.1 Объединенную пробу продукции, упакованной в потребительскую тару, составляют, отбирая в зависимости от вида продукции по одной или две единицы потребительской тары с продукцией от каждой вскрытой единицы транспортной тары в соответствии с 5.2.2, 5.2.3.

5.2.2 Для рыбы и нерыбных объектов — живых, сырца, охлажденных, подмороженных, мороженых, соленых, пряных, маринованных, вяленых, провесных, сушеных, сушено-вяленых, сублимированных, копченых, подкопченных и обработанных коптильной жидкостью, соленых балычных полуфабрикатов, вяленых и копченых балычных изделий, вязиги, имитированной продукции, пищевых субпродуктов, гидролизатов, концентратов, кормовой продукции и прочей продукции составляют объединенную пробу массой не более 3,0 кг.

Из разных мест каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией, отобранной по 4.2.1, отбирают по три точечные (мгновенные) пробы (один экземпляр или часть одного экземпляра или блока рыбы, нерыбных объектов, или несколько экземпляров или горсть мелкой рыбы, или часть продукции) и составляют объединенную пробу.

5.2.2.1 Для продуктов, замороженных в виде блока, пробы отбирают из среднего в ящике блока или блока, упакованного поштучно, отделяя два противоположных по диагонали куска массой до 0,1 кг каждый и из середины блока — сплошную по ширине и глубине блока полосу массой до 0,2 кг.

5.2.2.2 Для мороженых мяса, брюшины и других продуктов (в т.ч. печени) из водных млекопитающих, печени рыб и нерыбных объектов от каждой вскрытой единицы транспортной тары после размораживания продукции отбирают из различных мест блока или куска три точечные (мгновенные) 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.

5.2.2.3 Для водных беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них, масса объединенной пробы не должна превышать:

1,0 % от партии — для сырца и живых;

1,5 кг — для охлажденных и мороженых;

0,5 кг — для сушеных.

При отборе точечных (мгновенных) проб от блоков мороженых водных беспозвоночных у одного из блоков каждой единицы вскрытой 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.

Точечные (мгновенные) пробы мороженого краба отбирают из разных мест тары.

Объединенная проба мороженого краба должна состоять из трех-пяти комплектов конечностей, 10 — 12 шт. отдельных конечностей или 3 — 5 шт. крабов, отобранных согласно 5.1.

5.2.2.4 Для витамина А в жире, концентрата витамина А из каждой вскрытой единицы транспортной тары отбирают одну или две единицы потребительской тары.

Из каждой единицы потребительской тары отбирают точечные (мгновенные) пробы по 0,05 $дм^3$ продукции и составляют объединенную пробу.

Продукцию в бочках, бидонах, цилиндрах или барабанах и бутылях тщательно перемешивают сифоном, стеклянной трубкой, трубчатым пробоотборником и отбирают пробы из разных слоев по 0,05 $дм^3$ из каждого слоя.

Общий объем объединенной пробы должен быть не более 1,5 $дм^3$.

5.2.2.5 Для спермацетового масла объединенную пробу составляют как для жира из рыб и нерыбных объектов по 5.2.3.

Для спермацетового масла, упакованного в бочки, после тщательного перемешивания отбирают по одной точечной (мгновенной) пробе из среднего слоя каждой вскрытой бочки и составляют объединенную пробу.

Объем объединенной пробы должен быть не более 1,0 $дм^3$.

5.2.2.6 Для кристаллического спермацета от каждой вскрытой единицы транспортной тары винтовым щупом отбирают из разных мест каждого брикета не менее трех точечных (мгновенных) проб и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,0 кг.

5.2.2.7 Для кормовой муки и крупки, хитина, хитозана из разных мест каждой вскрытой единицы тары с продукцией отбирают щупом (в верхней, средней и нижней частях упаковки по ее высоте) три-четыре точечные (мгновенные) пробы, из которых составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,0 кг.

5.2.2.8 Для рыбного клея из каждой вскрытой единицы транспортной тары отбирают:

- по одной пачке — для клея, уложенного в пачки;
- по одной пластине или обрезки массой до 0,1 кг — для клея, фасованного насыпью.

Общая масса объединенной пробы должна быть не более 0,7 кг.

Из каждой вскрытой единицы транспортной тары жидкого клея отбирают после тщательного перемешивания несколько точечных (мгновенных) проб и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы должна быть не более 1,2 кг.

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

5.2.2.9 Для жемчужного пата, перламутрового препарата — от каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией отбирают по три банки. Из банок отбирают не менее десяти точечных (мгновенных) проб.

Масса объединенной пробы должна быть не более 3,0 кг.

5.2.2.10 Для натуральной амбры от каждой вскрытой единицы транспортной тары отбирают несколько точечных (мгновенных) проб, отламывая их отдельно от крупных кусков (размером более 5,0 см), мелких кусков (размером от 2,0 до 5,0 см) и амбры-крошки (размером менее 2,0 см).

Точечных (мгновенных) проб от крупных кусков должно быть не менее 10 из каждой единицы транспортной тары.

Масса объединенной пробы должна быть не более 0,1 кг.

5.2.2.11 Для жидких кормовых продуктов, криля и кормовых продуктов из криля (кроме муки) — от каждой вскрытой единицы транспортной тары с продукцией отбирают несколько точечных (мгновенных) проб и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы должна быть не более 1,0 кг.

5.2.3 Пробы жира из рыб и нерыбных объектов отбирают:

- из бочек, бидонов, цилиндров, барабанов и бутылей после тщательного перемешивания стеклянной трубкой или трубчатым пробоотборником (объемом не более 2,0 дм^3);
- из цистерн: на нагнетательной трубе насоса устанавливают пробоотборный кран диаметром 12,5 мм. В начале заполнения или разгрузки цистерны открывают кран и часть струи жира отводят в сухую емкость.

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

Мощность отводимой струи регулируют так, чтобы объем объединенной пробы составлял не более 0,02 % объема жира в железнодорожной цистерне и не более 0,07 % объема жира в автомобильной цистерне;

- из танков судов и береговых емкостей — зональным пробоотборником вместимостью до 0,4 дм^3, послойно, через каждые 2,0 м:

из нижнего слоя — на расстоянии 0,5 м от дна,

из верхнего слоя — на расстоянии 0,2 м от поверхности жира.

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

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

5.2.4 Для икры, кулинарных изделий (в том числе колбас) и полуфабрикатов объединенную пробу не составляют.

5.3 Выделение средней пробы

5.3.1 После осмотра объединенной пробы из нее в соответствии с 5.3.2, 5.3.3 в зависимости от вида продукции выделяют среднюю пробу, используемую для проведения лабораторных испытаний.

5.3.2 Для рыбы и нерыбных объектов — живых, сырца, охлажденных, подмороженных, мороженых, соленых, пряных, маринованных, вяленых, провесных, сушеных, сушено-вяленых, сублимированных, копченых, подкопченных и обработанных коптильной жидкостью, соленых балычных полуфабрикатов, вяленых и копченых балычных изделий, вязиги, имитированной продукции, гидролизатов, концентратов, пищевых субпродуктов, кормовой и прочей продукции масса средней пробы должна быть не более 3,0 кг.

5.3.2.1 Масса средней пробы рыбы в зависимости от массы экземпляра должна быть:

- от 0,3 до 0,5 кг — при массе экземпляра рыбы 0,1 кг и менее;
- от 0,6 до 3,0 кг — при массе экземпляра рыбы более 0,1 до 0,5 кг;
- от 1,5 до 3,0 кг — при массе экземпляра рыбы более 0,5 до 1,0 кг;
- не более 1,0 кг — при массе экземпляра рыбы более 1,0 кг; проба должна состоять из трех поперечных кусков, вырезанных у приголовков из средней и прихвостовой части на глубину до половины тела (из филе).

5.3.2.2 Масса средней пробы для балычных изделий должна быть не более 0,5 кг, при этом для боковины, теши, спинки и боковника средняя проба должна состоять из нескольких кусков, вырезанных из разных мест (приголовной, средней и прихвостовой); части осетровой рыбы с наростом и приголовком не должны входить в среднюю пробу.

5.3.2.3 Масса средней пробы мороженых продуктов в виде блоков должна быть не более 0,6 кг.

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

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

5.3.2.5 Для мороженого мяса, брюшины и других продуктов (в том числе печени) водных млекопитающих, печени рыб и других нерыбных объектов средняя проба должна быть не более 0,4 кг.

5.3.2.6 Для водных беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них, масса средней пробы должна составлять:

- от 0,5 до 1,0 кг — для живых моллюсков;
- 0,3 кг — для мороженых крабов;
- 0,5 кг — для остальных мороженых водных беспозвоночных и продукции, вырабатываемой из них.

Среднюю пробу сырца кальмара, каракатицы, осьминога, креветок и криля не составляют.

При составлении средней пробы мороженого краба отбирают каждую вторую конечность, начиная с левой клешненосной конечности, и осторожно вынимают мясо при помощи скальпеля.

5.3.2.7 Для витамина А в жире, концентрата витамина А из тщательно перемешанной объединенной пробы выделяют среднюю пробу объемом не более 0,1 $дм^3$.

Среднюю пробу делят на две равные части и укупоривают в соответствии с 5.3.3.

Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую пломбируют и хранят в защищенном от света месте в течение 3 мес при температуре не выше 10 °С (на случай разногласий в оценке качества).

5.3.2.8 Для спермацетового масла из тщательно перемешанной объединенной пробы отбирают среднюю пробу объемом не более 0,08 $дм^3$.

Среднюю пробу делят на две равные части и укупоривают по 5.3.3. Одну часть направляют в лабораторию для испытаний, а другую пломбируют и хранят в защищенном от света месте в течение 3 мес при температуре не выше 10 °С (на случай разногласий в оценке качества).

5.3.2.9 Для кристаллического спермацета масса средней пробы должна быть не более 0,3 $дм^3$.

Объединенную пробу кристаллического спермацета расплавляют на водяной бане, тщательно перемешивают и разливают доверху в три банки вместимостью 0,1 $дм^3$ каждая.

Одну банку направляют для испытаний, а две другие хранят в защищенном от света месте при температуре не выше 15 °С в течение 3 мес (на случай разногласий в оценке качества).

5.3.2.10 Для составления средней пробы кормовой муки и крупки, хитина, хитозана применяют метод квартования. Для этого объединенную пробу продукции тщательно перемешивают, распределяют ровным слоем на чистой горизонтальной поверхности и по диагонали делят на четыре части. Две противоположно находящиеся части удаляют, а две оставшиеся соединяют и хорошо перемешивают. Квартования повторяют, как указано выше, до получения массы средней пробы не более 0,1 кг.

Среднюю пробу делят на две равные части и помещают в пакеты или банки и укупоривают. Одну часть направляют для испытаний, а другую хранят в течение 2 мес (на случай разногласий в оценке качества).

5.3.2.11 Для рыбного клея из объединенной пробы выделяют среднюю пробу массой не более:

- 0,6 кг — для пищевого клея;
- 1,0 кг — для жидкого клея.

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

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

5.3.2.13 Из объединенной пробы жемчужного пата, перламутрового препарата, чешуи после ее тщательного перемешивания выделяют среднюю пробу массой не более 0,4 кг и делят на две равные части, которые помещают в две банки.

Содержимое одной банки направляют для испытаний, а другой — хранят (на случай разногласий по оценке качества).

5.3.2.14 Из объединенной пробы натуральной амбры, после ее тщательного перемешивания, выделяют среднюю пробу массой не более 0,08 кг, делят на две равные части и помещают в две банки, вместимостью не более 0,2 $дм^3$ каждая. Одну часть пробы направляют для испытаний, а другую хранят в прохладном месте в течение 3 мес (на случай разногласий по оценке качества).

5.3.2.15 Из объединенной пробы жидких кормовых продуктов и кормовых продуктов из криля (кроме крилевой муки) после ее тщательного перемешивания выделяют среднюю пробу массой не более 0,6 кг, направляемую на испытание.

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

Один сосуд с жиром направляют в лабораторию для испытаний, а два других пломбируют или опечатывают и оставляют на хранение в течение 3 мес в защищенном от света месте при температуре не выше 10 °С (на случай разногласий в оценке качества).

5.3.4 Масса средней пробы икры должна быть не более 0,45 кг.

Для икры, упакованной в бочки, полиэтиленовые ведра и контейнеры, из различных мест каждой емкости, отобранной в соответствии с 4.2.1, по ее глубине отбирают точечные (мгновенные) пробы, из которых составляют среднюю пробу.

Для составления средней пробы икры, упакованной в банки, из отобранных по 4.2.1 единиц транспортной тары отбирают:

3 банки — для банок с икрой массой нетто менее 0,50 кг;

1 банку — для банок с икрой массой нетто 0,50 кг и более.

Из различных мест каждой банки по ее глубине отбирают точечные (мгновенные) пробы массой не менее 90 г каждая, из которых составляют среднюю пробу.

От банок массой нетто менее 0,15 кг точечные пробы не отбирают, а отбирают такое число банок, масса нетто которых составляет массу средней пробы.

5.3.5 Для кулинарных изделий и полуфабрикатов из отобранных по 5.1 точечных (мгновенных) проб составляют среднюю пробу:

- из трех кусков рыбы или трех рыб массой не более 0,6 кг — для жареной, отварной, печеной рыбы и др.;
- из трех точечных (мгновенных) проб массой не более 0,15 кг каждая — для измельченных изделий;
- из трех точечных (мгновенных) проб не более 10 шт. каждая — для пельменей;
- из не более двух экземпляров (батонов) изделий —для колбасных изделий, рулетов, фаршированной рыбы;
- массой не более 0,6 кг (1/3 пробы должны составлять соус, заливка, желе и маринады) — для изделий в соусах, заливках, желе и маринадах и другой кулинарной продукции из рыбы, нерыбных объектов и водорослей;
- по одному пирожку (изделию) от каждой вскрытой единицы тары, но не более 0,4 % общего числа изделий в партии и не более 10 шт. изделий — для пирожков и других рыбомучных изделий;
- не более трех единиц потребительской тары — для фасованных кулинарных изделий и полуфабрикатов.

6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение средней пробы

6.1 При отборе проб составляют акт, в котором указывают:

- номер и дату составления акта;

- порядковый номер пробы;
- наименование продукции;
- сорт или категорию продукции (при их наличии);
- дату изготовления продукции;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя (предприятия, название судна) или отправителя и страны;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена продукция (при наличии), договора (контракта);
- дату и место отбора пробы;
- номер партии (при его наличии);
- объем или массу партии;
- номер ассортиментного знака и (или) изготовителя продукции (при их наличии);
- номер единицы тары, из которой отобрана проба;
- массу, объем или число проб;
- срок и условия хранения пробы до испытаний;
- цель направления пробы;
- название и адрес юридического лица (поставщика, приемщика или органа контроля), по поручению которого проводится отбор проб или выборок;
- фамилии и должности лиц, отобравших пробу.

Экземпляр акта прилагают к пробе.

6.2 Средняя проба должна быть упакована в чистую, сухую стеклянную банку, влагонепроницаемый пакет из полимерных материалов или другую емкость, обеспечивающие их сохранность.

При упаковывании в пакет пробу заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтилен, затем в плотную оберточную бумагу или в другие материалы и перевязывают.

Стеклянную банку закрывают притертой стеклянной, корковой, резиновой или пластмассовой пробками, плотно закрывающейся полиэтиленовой крышкой или герметично укупоривают иным способом.

Отобранную пробу немедленно направляют для испытаний.

6.3 При необходимости отправки проб в лабораторию, находящуюся вне места отбора проб, должна быть обеспечена полная сохранность пробы в период транспортирования в соответствии с требованиями документа, по которому изготовлена продукция.

6.4 Рыбу-сырец заворачивают в целлофановую или полиэтиленовую пленку, пергаментную бумагу или бумагу с полиэтиленом и помещают в тару со льдом, исключающую контакт пробы с талой водой.

Пробы изделий в соусах, заливках, желе, маринадах и другой кулинарной продукции помещают в стеклянные банки, которые затем герметично закрывают и упаковывают так, чтобы обеспечить их сохранность.

Пробы икры осетровых рыб, для проведения идентификации, помещают в стеклянную банку и заливают водным раствором формалина массовой долей 10%. Объемное соотношение пробы икры и раствора формалина должно быть не менее 1:10.

6.5 Каждую пробу снабжают этикеткой, опечатывают или пломбируют.

На этикетку наносят:

- адрес и наименование изготовителя;
- наименование продукции;
- сорт или категорию продукции (при их наличии);
- дату, время и место отбора пробы;
- срок и условия хранения пробы до испытаний;
- номер пробы,
- номер и дату акта отбора пробы;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена продукция (при наличии), договора (контракта).

6.6 В случае возникновения разногласий в оценке качества и безопасности продукции или при отборе проб продукции длительного хранения, а также по требованию заинтересованной стороны должен быть произведен отбор удвоенного количества средней пробы, одну часть которой направляют на испытания, а вторую оставляют.

Вторая проба должна быть опечатана или опломбирована и должна храниться в соответствии с требованиями документа, по которому данная продукция изготовлена, до получения результатов испытаний в аккредитованной лаборатории, проводящей испытания.

6.7 Пробу, поступившую в лабораторию, принимают согласно прилагаемому к ней акту.

В случае несоответствия акту, нарушения опечатывания или опломбирования пробу не принимают на испытания, о чем немедленно уведомляют организацию, направившую пробу.

6.8 Поступившую на испытания пробу регистрируют в лабораторном журнале, указывая следующие данные:

- номер пробы;
- дату отбора и поступления пробы;
- наименование предприятия, направившего пробу;
- состояние пробы при получении (наличие упаковки, печати, пломбы);
- наименование продукции, от которой взята проба, и соответствие параметров пробы данным, приведенным в акте и на этикетке;
- цель направления пробы.

6.9 После окончания испытаний пробы в рабочий журнал записывают сведения о проведенных испытаниях (результаты и оценку).

На основании проведенных испытаний оформляют протокол испытаний.

УДК 639.38:006.354 МКС 67.120.30 Н29

Ключевые слова: рыба, нерыбные объекты, продукция, правила приемки, методы отбора проб, масса нетто, масса брутто, объединенная проба, средняя проба

Изменение № 2 ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 67-П от 30.05.2014)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 9267

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, MD, RU [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 1. Второй абзац после слова «кожевенное» дополнить словами: «(в том числе из рыб)».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:»;

дополнить ссылками и сноской:

«ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 3309—84 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.8, 3.9:

«3.8 **глазурь (glaze):** Защитный слой льда на поверхности мороженой рыбы (нерыбных объектов), полученный при орошении или погружении ее (их) в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.9 **массовая доля глазури (fraction of total mass glaze):** Отношение массы глазури на поверхности мороженой рыбы (нерыбных объектов) к массе глазированной (глазированных) рыбы (нерыбных объектов), выраженное в процентах».

Пункт 4.1.1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одного вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, сопровождаемое одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить абзацем (после второго):

«Для партии мороженой продукции из рыбы и нерыбных объектов, партии кормовой муки из рыбы и нерыбных объектов, партии жира из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях и состоящей из продукции нескольких дат изготовления, допускается указывать в сопровождающем документе общее число единиц транспортной упаковки, массу нетто и период, в течение которого была изготовлена данная продукция»;

дополнить абзацем (после третьего):

«Партия живой рыбы товарной аквакультуры (товарного рыбоводства), предназначенная для реализации, — рыба одного или нескольких видов одного семейства, выращенная в одном рыбоводном водоеме, садковом или бассейновом хозяйстве, предъявляемая к вывозу на весь период отгрузки, сопровождаемая одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 4.1.2 исключить.

Пункт 4.1.3 изложить в новой редакции:

«4.1.3 При перевозках внутри города или населенного пункта скоропортящейся продукции одной даты (часа) изготовления допускается на все виды однородной продукции оформлять один документ, соответствующий требованиям, действующим на территории государства, принявшего стандарт».

---

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2015—01—01.

Пункты 4.2.1, 4.2.2, 5.2.2, 5.2.2.3, 5.3.2, 5.3.2.6, 6.4 после слова «сырца» дополнить словом: «(свежей)».

Подлунктом 4.3.1.2. Тринадцатый (со слов «Глазурь удаляют следующими способами:») — семнадцатый (до слов «Массовую долю глазури, бумаги») абзацы исключить:

предпоследний, последний абзацы. Исключить слово: «глазури» (2 раза).

Пункт 4.3.1 дополнить подпунктом — 4.3.1.2а:

«4.3.1.2а Определение массовой доли глазури

Сущность метода

Метод основан на полном удалении глазури с поверхности предварительно взвешенной глазированной продукции путем ее размораживания, с последующим взвешиванием и вычислением массовой доли глазури.

Требования к средствам измерений, оборудованию, материалам

Для проведения испытаний используют:

- емкости для размораживания;
- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 с допускаемой погрешностью взвешивания ± 1,0 г;
- весы лабораторные по ГОСТ OIML R 76-1;
- термометр жидкостный стеклянный (нертутный) частичного погружения по ГОСТ 28498 с ценой деления шкалы 1 °С;
- часы настольные и настенные балансовые механические по ГОСТ 3309;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- сито лабораторное диаметром 200 или 300 мм с размером ячеек 2,38 или 2,80 мм с установленной массой;
- корзину сетчатую;
- полотенца бумажные.

Допускается применение других средств измерений вспомогательного оборудования с аналоговыми параметрами метрологических и технических характеристик и материалов с требованиями безопасности не ниже, указанных в настоящем стандарте.

Проведение испытаний

Анализируемую пробу продукции извлекают из морозильной камеры, освобождают от упаковки и немедленно взвешивают. Температура внутри пробы продукции должна быть не выше минус 18 °С.

Глазурь удаляют следующими способами:

а) в рыбе, филе рыбы и нерыбных объектах, замороженных блоками:

- размораживанием на воздухе при температуре (20 ± 2) °С до состояния, полностью освобождающего продукцию от видимой и определяемой наощупь глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;
- орошением небольшой струей воды температурой (20 ± 5) °С;
- погружением блока в сетчатой корзине в емкость с водой температурой (30 ± 5) °С. Соотношение мороженой рыбы (водных беспозвоночных) и воды — 1:10 (по массе).

Продукцию выдерживают в воде до полного удаления видимой и определяемой наощупь глазури (поверхность продукции должна измениться со скользкой на шероховатую);

б) в рыбе и филе рыбы, замороженных поштучно:

- размораживанием на воздухе при температуре (20 ± 2) °С до состояния, полностью освобождающего продукцию от видимой и определяемой наощупь глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;
- орошением небольшой струей воды температурой (20 ± 5) °С;

в) в водных беспозвоночных, замороженных россыпью или поштучно:

- размораживанием на воздухе при температуре (20 ± 2) °С.

Глазированную продукцию раскладывают в один слой на сито с установленной массой. Сито с продукцией наклоняют под углом около 20° и выдерживают до полного удаления глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;

- орошением небольшой струей воды температурой (20 ± 5) °С;
- погружением продукции в емкость с водой температурой (20 ± 2) °С — для сыромороженых и (25 ± 2) °С — для варено-мороженых беспозвоночных, при соотношении мороженых беспозвоночных и воды — 1:8 (по массе).

Продукцию выдерживают в воде до полного удаления видимой и определяемой наощупь глазури.

Освобожденную от глазури продукцию помещают на сито, наклоняют его под углом около 20° и выдерживают для стекания воды в течение 2 мин.

Оставшуюся на поверхности продукции воду удаляют при помощи бумажного полотенца.

После удаления глазури и стекания оставшейся воды продукцию повторно взвешивают.

Для водных беспозвоночных, замороженных россыпью или поштучно, взвешивание проводят вместе с ситом без удаления икры, отломанных конечностей или других частей беспозвоночных, образующихся в результате их технологической обработки, упаковывания, транспортирования. Из полученного результата вычитают массу сита.

Обработка результатов

Массовую долю глазури X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \cdot 100, \qquad (2)$$

где M_1 — масса пробы продукции до удаления глазури, кг;

M_2 — масса пробы продукции после удаления глазури, кг;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов трех параллельных взвешиваний.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

По полученному результату определяют массу глазури для всей партии.

Предел допускаемых значений абсолютной погрешности определения при доверительной вероятности P = 0,95, % :

± 0,7 — для мороженой рыбы (включая филе);

± 1,2 — для мороженых креветок».

Подпункт 4.3.2.4. Заменить слова: «по формуле (1)» на «по формулам (1) и (2)».

(ИУС № 11 2014 г.)

Изменение № 1 ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 38 от 05.10.2009)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 5908

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, GE, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Подпункт 4.1.1 Последний абзац изложить в новой редакции:

«- в течение не более 72 ч — для икры лососевых рыб соленой незамороженной».

Подпункт 4.1.2 дополнить абзацем (после последнего):

«Для партии мороженой продукции из рыбы и нерыбных объектов, партии кормовой муки из рыбы и нерыбных объектов, партии жира из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях и состоящих из нескольких дат изготовления, допускается указывать в удостоверении качества общее число единиц транспортной тары, массу нетто и период, в течение которого была изготовлена данная продукция».

(ИУС № 2 2010 г.)

Изменение № 2 ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 67-П от 30.05.2014)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 9267

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, MD, RU [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 1. Второй абзац после слова «кожевенное» дополнить словами: «(в том числе из рыб)».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:»;

дополнить ссылками и сноской:

«ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 3309—84 Часы настольные и настенные балансовые механические. Общие технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

Раздел 3 дополнить пунктами — 3.8, 3.9:

«3.8 **глазурь (glaze):** Защитный слой льда на поверхности мороженой рыбы (нерыбных объектов), полученный при орошении или погружении ее (их) в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.9 **массовая доля глазури (fraction of total mass glaze):** Отношение массы глазури на поверхности мороженой рыбы (нерыбных объектов) к массе глазированной (глазированных) рыбы (нерыбных объектов), выраженное в процентах».

Пункт 4.1.1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одного вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, сопровождаемое одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить абзацем (после второго):

«Для партии мороженой продукции из рыбы и нерыбных объектов, партии кормовой муки из рыбы и нерыбных объектов, партии жира из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях и состоящей из продукции нескольких дат изготовления, допускается указывать в сопровождающем документе общее число единиц транспортной упаковки, массу нетто и период, в течение которого была изготовлена данная продукция»;

дополнить абзацем (после третьего):

«Партия живой рыбы товарной аквакультуры (товарного рыбоводства), предназначенная для реализации, — рыба одного или нескольких видов одного семейства, выращенная в одном рыбоводном водоеме, садковом или бассейновом хозяйстве, предъявляемая к вывозу на весь период отгрузки, сопровождаемая одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 4.1.2 исключить.

Пункт 4.1.3 изложить в новой редакции:

«4.1.3 При перевозках внутри города или населенного пункта скоропортящейся продукции одной даты (часа) изготовления допускается на все виды однородной продукции оформлять один документ, соответствующий требованиям, действующим на территории государства, принявшего стандарт».

---

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2015—01—01.

Пункты 4.2.1, 4.2.2, 5.2.2, 5.2.2.3, 5.3.2, 5.3.2.6, 6.4 после слова «сырца» дополнить словом: «(свежей)».

Подлунктом 4.3.1.2. Тринадцатый (со слов «Глазурь удаляют следующими способами:») — семнадцатый (до слов «Массовую долю глазури, бумаги») абзацы исключить:

предпоследний, последний абзацы. Исключить слово: «глазури» (2 раза).

Пункт 4.3.1 дополнить подпунктом — 4.3.1.2а:

«4.3.1.2а Определение массовой доли глазури

Сущность метода

Метод основан на полном удалении глазури с поверхности предварительно взвешенной глазированной продукции путем ее размораживания, с последующим взвешиванием и вычислением массовой доли глазури.

Требования к средствам измерений, оборудованию, материалам

Для проведения испытаний используют:

- емкости для размораживания;
- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 с допускаемой погрешностью взвешивания ± 1,0 г;
- весы лабораторные по ГОСТ OIML R 76-1;
- термометр жидкостный стеклянный (нертутный) частичного погружения по ГОСТ 28498 с ценой деления шкалы 1 °С;
- часы настольные и настенные балансовые механические по ГОСТ 3309;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- сито лабораторное диаметром 200 или 300 мм с размером ячеек 2,38 или 2,80 мм с установленной массой;
- корзину сетчатую;
- полотенца бумажные.

Допускается применение других средств измерений вспомогательного оборудования с аналоговыми параметрами метрологических и технических характеристик и материалов с требованиями безопасности не ниже, указанных в настоящем стандарте.

Проведение испытаний

Анализируемую пробу продукции извлекают из морозильной камеры, освобождают от упаковки и немедленно взвешивают. Температура внутри пробы продукции должна быть не выше минус 18 °С.

Глазурь удаляют следующими способами:

а) в рыбе, филе рыбы и нерыбных объектах, замороженных блоками:

- размораживанием на воздухе при температуре (20 ± 2) °С до состояния, полностью освобождающего продукцию от видимой и определяемой наощупь глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;
- орошением небольшой струей воды температурой (20 ± 5) °С;
- погружением блока в сетчатой корзине в емкость с водой температурой (30 ± 5) °С. Соотношение мороженой рыбы (водных беспозвоночных) и воды — 1:10 (по массе).

Продукцию выдерживают в воде до полного удаления видимой и определяемой наощупь глазури (поверхность продукции должна измениться со скользкой на шероховатую);

б) в рыбе и филе рыбы, замороженных поштучно:

- размораживанием на воздухе при температуре (20 ± 2) °С до состояния, полностью освобождающего продукцию от видимой и определяемой наощупь глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;
- орошением небольшой струей воды температурой (20 ± 5) °С;

в) в водных беспозвоночных, замороженных россыпью или поштучно:

- размораживанием на воздухе при температуре (20 ± 2) °С.

Глазированную продукцию раскладывают в один слой на сито с установленной массой. Сито с продукцией наклоняют под углом около 20° и выдерживают до полного удаления глазури, не допуская вытекания влаги из продукции;

- орошением небольшой струей воды температурой (20 ± 5) °С;
- погружением продукции в емкость с водой температурой (20 ± 2) °С — для сыромороженых и (25 ± 2) °С — для варено-мороженых беспозвоночных, при соотношении мороженых беспозвоночных и воды — 1:8 (по массе).

Продукцию выдерживают в воде до полного удаления видимой и определяемой наощупь глазури.

Освобожденную от глазури продукцию помещают на сито, наклоняют его под углом около 20° и выдерживают для стекания воды в течение 2 мин.

Оставшуюся на поверхности продукции воду удаляют при помощи бумажного полотенца.

После удаления глазури и стекания оставшейся воды продукцию повторно взвешивают.

Для водных беспозвоночных, замороженных россыпью или поштучно, взвешивание проводят вместе с ситом без удаления икры, отломанных конечностей или других частей беспозвоночных, образующихся в результате их технологической обработки, упаковывания, транспортирования. Из полученного результата вычитают массу сита.

Обработка результатов

Массовую долю глазури X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \cdot 100, \qquad (2)$$

где M_1 — масса пробы продукции до удаления глазури, кг;

M_2 — масса пробы продукции после удаления глазури, кг;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов трех параллельных взвешиваний.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака.

По полученному результату определяют массу глазури для всей партии.

Предел допускаемых значений абсолютной погрешности определения при доверительной вероятности P = 0,95, % :

± 0,7 — для мороженой рыбы (включая филе);

± 1,2 — для мороженых креветок».

Подпункт 4.3.2.4. Заменить слова: «по формуле (1)» на «по формулам (1) и (2)».

(ИУС № 11 2014 г.)

gost.e-ecolog.ru