ГОСТ 17661—72

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТУНЕЦ, ПАРУСНИК, МАКРЕЛЬ, МАРЛИН И МЕЧ-РЫБА МОРОЖЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.95:006.354 Группа Н24

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТУНЕЦ, ПАРУСНИК, МАКРЕЛЬ, МАРЛИН И МЕЧ-РЫБА МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 17661—72

Frosen tuna, sail-fish, mackerel, marine and swordfish. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6130

Дата введения 01.07.73

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу: тунец, парусник, макрель, марлин и меч-рыбу.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п.п. 1.1, 1.6, 1.9 (показатель «Запах (после размораживания)»), 1.10, 1.11; разд. 2, 3, п.п. 4.5, 4.6, 4.7.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мороженая рыба должна изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.1а. Рыба-сырец, используемая для изготовления мороженой рыбы, должна быть не ниже первого сорта и соответствовать требованиям нормативного документа.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.2. По размерам мороженую рыбу не подразделяют.

1.3. После вылова рыба массой более 1,0 кг должна быть немедленно обескровлена. Обескровливание производят одним из следующих способов:

разрезанием калтычка;

удалением жабер вместе с частью внутренностей;

удалением головы с внутренностями;

надрезанием хвостового плавника.

1.4. В зависимости от вида разделки мороженая рыба изготовляется:

неразделанная — рыба, замороженная в целом виде массой 2 кг и менее. У обескровленной рыбы может быть разрезан калтычок или удалены жабры с частью внутренностей, или подрезан хвостовой плавник;

потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; калтычок может быть перерезан; плавники, голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены;

кусок — потрошеная обезглавленная рыба, разрезанная на куски массой от 0,5 до 10,0 кг включительно.

1.5. Рыбу и куски ее замораживают сухим искусственным способом поштучно или блоками. Масса блока должна быть не более 12 кг. В каждом блоке допускается не более двух кусков соответствующего вида разделки.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

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

1.7. Мороженую рыбу изготовляют в глазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы или блока рыбы, и не должна отставать при легком постукивании. Масса глазури при выпуске рыбы или блока рыбы с рыбообрабатывающих судов должна быть не менее 4 % по отношению к массе блока рыбы и не менее 2 % для рыбы поштучной заморозки по отношению к массе глазированной рыбы.

Не глазируют мороженую рыбу, упакованную под вакуумом в пакеты из пленочных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.8. В зависимости от качества мороженую рыбу подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.9. По органолептическим показателями мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика мороженой рыбы	
	первого сорта	второго сорта
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, свойственная данному виду рыбы, без повреждений и кровоподтеков	
	Может быть не более трех повреждений кожи размером до 5 см каждое	Может быть рыба, частично побитая с кровоподтеками, с механическими повреждениями и с пожелтением мяса на срезе без признаков окисления
Разделка	В соответствии с п. 1.4. Линии срезов ровные. Мясо без порезов. Может быть искажение прямой линии среза приголовка у позвоночной кости	
	Могут быть небольшие отклонения от правильной разделки	Могут быть отклонения от правильной разделки
Консистенция (после размораживания)	Плотная, присущая данному виду рыбы	
		Может быть ослабевшая, но не дряблая
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе без порочащих признаков	
		Может быть кисловатый запах в жабрах

Примечание. При оценке качества рыбы в спорных случаях производят пробную варку.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.10. Содержание токсичных элементов, пестицидов, а также гистамина (для тунцов) в мороженой рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*.

1.11. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

1.10, 1.11. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, гистамина и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.3. **(Исключен, Изм. № 4).**

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, для паразитологической оценки — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и рыба мороженая), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

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

Наличие паразитов и паразитарных поражений определяют по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР 29.12.88 и согласованной Министерством здравоохранения СССР 22.12.88.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мороженую рыбу упаковывают:

в ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 40 кг;

в мешки льно-джуто-кенафные по ГОСТ 30090 предельной массой продукта 40 кг;

в пачки картонные по нормативному документу, в пакеты пленочные по нормативному документу предельной массой продукта 1 кг, с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона по нормативному документу предельной массой продукта 40 кг.

Мороженую рыбу упаковывают в пленочные пакеты в соответствии с правилами упаковывания рыбной продукции в пакеты и вкладыши из полимерных пленочных материалов.

Мороженую рыбу, предназначенную для розничной торговли, упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг.

Возможно упаковывать мороженую рыбу в мешки предельной массой продукта 30 кг.

Мешки с рыбой поштучного замораживания должны быть прочно зашиты нитками по ГОСТ 6309 или по ГОСТ 15897 или шпагатом по ГОСТ 17308.

Блоки рыбы или кусков при укладывании в ящик должны быть переложены пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другим влагонепроницаемым материалом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР.

Могут быть использованы другие виды тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов или других НД, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.2. Тара для упаковывания мороженой рыбы должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименовании, вида разделки и сорта.

(Измененная редакции Изм. № 3).

4.4. Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.5. Маркируют тару с продукцией — по ГОСТ 7630. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

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

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

Температура мороженой рыбы при погрузке должна быть не выше минус 18 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

4.6а. Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

4.7. Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18 °С с даты изготовления:

неразделанные:

тунец — не более 3,5 мес;

тунец (ярусного лова), макрель — не более 5 мес;

разделанные:

тунец — не более 2,5 мес;

тунец (ярусного лова), макрель — не более 4 мес;

меч-рыба, парусник — не более 5 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

М.С. Биденко, В.Н. Подсевалов, Т.Н. Лобасова, М.А Дударева, В.П. Быков, Г.Ф. Лепикаш

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 28.04.72, № 883

Изменение № 4 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	4.1	ГОСТ 18251—87	4.4
ГОСТ 1760—86	4.1	ГОСТ 20477—86	4.4
ГОСТ 3282—74	4.4	ГОСТ 23285—78	4.6а
ГОСТ 3560—73	4.4	ГОСТ 24597—81	4.6а
ГОСТ 6309—93	4.1	ГОСТ 26663—85	4.6а
ГОСТ 7630—96	4.5	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7631—2008	2.1; 3.1; 3.2	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 7636—85	3.2	ГОСТ 26930—86—	
ГОСТ 14192—96	4.5	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 15897—97	4.1	ГОСТ 30090—93	4.1
ГОСТ 17308—88	4.1	ГОСТ 31339—2006	2.1, 3.1, 3.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ (август 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в августе 1981 г., июне 1984 г., июне 1989 г., апреле 1996 г. (ИУС 10—81, 9—84, 11—89, 7—96)

gost.e-ecolog.ru