ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ МОРОЖЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 17660—72

Издание официальное

25 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.037.5 : 006.354 Группа Н24

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБА СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen fish gutted by special method.
Specifications

ГОСТ 17660—72

ОКП 926150

Срок действия с 01.01.74
до 01.12.94

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу специальной разделки всех семейств и видов.

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.2. Сырье, используемое для изготовления мороженой рыбы специальной разделки, должно быть не ниже 1-го сорта и соответствовать требованиям:

рыба-сырец — ТУ РСФСР 21—82, ТУ 15—01—266—80, ТУ 15—01—285—80, ТУ 15—01—320—81, ТУ 15—01—319—76, ТУ 15—01—322—81, ТУ 15—01—371—78, ТУ 15—01—430—80, ТУ 15—01—474—77, ТУ 15—01—855—81, ТУ 15—01—859—81, ТУ 15—02—383—81, ТУ 15—02—388—81, ТУ 15—03—214—80, ТУ 15—03—219—80, ТУ 15—03—375—78, ТУ 15—03—376—78, ТУ

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с Изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

15—03—377—78, ТУ 15—03—378—78, ТУ 15—03—394—79, ТУ 15—04—309—77, ТУ 15—04—310—82, ТУ 15—04—379—86, ТУ 15—04—383—81, ТУ 15—05—159—81;

рыба охлажденная ГОСТ 814—61, ТУ 15—05—157—81, ТУ 15—02—348—80, ТУ 15—02—349—79, ТУ 15—02—428—82.

(Измененная редакция, Изм. № 6, 7).

1.3. По видам разделки мороженую рыбу специальной разделки изготовляют:

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.

Допускается разделка рыбы, при которой удаляют голову косым срезом вместе с брюшной частью;

кусок-тушка, разрезанная на куски массой от 0,2 до 1,0 кг.

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

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.4. Особенности разделки некоторых рыб:

у камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела рыб (камбала, язык морской, тюрбосолнечник и др.), брюшко допускается разрезать полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны; внутренности, голову и плавники удаляют, икру или молоки допускается оставлять в рыбе.

Допускается отсекание головы вместе с тонкими стенками брюшной части при оставлении мясистого приголовка;

у макруруса и макруроноса хвостовую тонкую часть удаляют на уровне 1/3 длины тушки и плавников. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками;

у трески, пикши, хека серебристого и камбалы допускается оставлять чешую;

у чивирико, рубии, парго, перро, куберы, мероу, клыкача брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию;

у осетровых рыб тушку очищают от жучек (костных образований), разрезают на куски массой до 0,5 кг;

у ставриды жучки (костные образования) должны быть удалены;

у удильщика удаляют голову вместе с грудными плавниками, брюшной частью и кожу.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 6).

1.5. Рыбу специальной разделки замораживают сухим искусственным способом поштучно или блоками в формах. Куски массой

от 0,2 до 1 кг замораживают поштучно. Допускается замораживание в блоках только крупных кусков по длине противня, но не менее 1 кг.

При блочном замораживании тушек в каждый блок укладывается рыба одного наименования и вида разделки.

Масса каждого блока должна быть не более 12 кг.

В каждом блоке допускается не более двух кусков соответствующего вида разделки.

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

1.5; 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

1.7. Мороженую рыбу специальной разделки 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 или производственных холодильников должна быть не менее 3% по отношению к массе глазированных рыбы или блока.

Не глазируют мороженую рыбу специальной разделки:

упакованную под вакуумом в пакеты из пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР;

упакованную в пакеты из пленочных материалов при механизированной распиловке крупных блоков для местной реализации;

обернутую до замораживания в антиадгезионную бумагу (до 01.01.95).

(Измененная редакция, Изм. № 6, 7).

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

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Допускаются: потускневшая поверхность у сабли-рыбы, помпано серебристого, сома океанического, рексии, снека и хека; отсутствие серебристого слоя у сабли-рыбы, помпано серебристого, рексии и сомо океанического; окраска от яркой до бледной и темные пятна (пигментация) у карася кубинского, окуня красного австралийского, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску;

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	изменение прижизненной окраски поверхности до бледно-розовой или частичное побледнение поверхности у морского окуня; покраснение поверхности, как результат кровоизлияния, у ставриды, леща, жереха, сазана, судака, кутума, язя и сома; пятна различного окрашивания от кровоизлияний (кровоподтеки) у камбалы; подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира, 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; незначительные повреждения кожного покрова
Разделка	Правильная по пп. 1.3, 1.4. Допускаются: небольшие отклонения от правильной разделки; частичный срез кожного покрова у основания плавников при машинной разделке рыбы
Консистенция мяса (после оттаивания)	Плотная, присущая данному виду рыбы
Запах (после оттаивания)	Свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Допускается слабовыраженный запах: йодистый у океанических рыб; илистый у рыб, вылавливаемых в лиманах, озерах, прудах и реках

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.9. Остаточное количество пестицидов не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.10. В рыбе не должно быть паразитических ракообразных и простейших, а также гельминтов, опасных для здоровья человека.

Допускается реализация морской рыбы с наличием в мышечной ткани не опасных для здоровья человека и не ухудшающих товарный вид рыбы гельминтов или личинок гельминтов типа нибелиний длиной до 1 см или нематод толщиной до 1 мм. Количество гельминтов или их личинок не должно превышать 1 шт. на 1 кг массы отобранной пробы.

С учетом этого требования в отдельных экземплярах рыб в зависимости от массы одного экземпляра рыбы допускается наличие гельминтов или их личинок:

при массе от 0,1 до 0,3 кг включ. — 1;
» св. 0,3 » 0,4 кг » — 2;
» » 0,4 » 0,6 кг » — 3;

при массе от 0,6 до 0,8 кг включ. — 4;
» » 0,8 » 1,0 кг » — 5;
» » 1,0 » 1,3 кг » — 6;
» » 1,3 » 1,5 кг » — 8;
» » 1,5 » 1,8 кг » — 9;
» » 1,8 » 2,0 кг » — 10.

При массе одного экземпляра рыбы более 2 кг допустимое наличие гельминтов рассчитывается прямо пропорционально массе рыбы (из расчета 5 гельминтов на 1 кг массы).

В отобранной пробе допускается не более 1 экземпляра рыбы с наличием гельминтов выше допустимого количества.

1.9; 1.10. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 7).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, для паразитологической оценки — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

3.3. Определение остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а наличия гельминтов — по методике паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая) и правила санитарно-гельминтологической оценки рыбы, зараженной личинками, дифиллоботриид (возбудителями дифилооботриозов) и личинками описторхиса (возбудителем описторхоза) и ее технологической обработке, утвержденным Министерством рыбного хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 7).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мороженую рыбу специальной разделки упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—84, ТУ 13—7310005—10—87 предельной массой продукта 40 кг;

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160—77, пачки из картона по ОСТ 15—164—78 и ОСТ 15—363—86, предельной массой продукта 1,0 кг, с последующим упаковыванием их в ящики из гофрированного картона или ящики дощатые предельной массой продукта 30 кг.

При упаковывании в пачки картонные без покрытия мороженую рыбу предварительно упаковывают в пленочные пакеты.

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

Мороженую рыбу специальной разделки, предназначенную для розничной торговли и предприятий общественного питания, упаковывают в ящики дощатые или из гофрированного картона, предельной массой продукта 30 кг.

При механизированной распиловке крупных блоков мороженой рыбы специальной разделки на блоки массой 1,0 кг и менее и упаковывании их в потребительскую тару допускается упаковывать мороженую рыбу специальной разделки по фактической массе. При этом на этикетке, которую наклеивают на потребительскую тару, должны быть указаны цена за 1 кг, масса нетто и стоимость массы нетто продукта.

Мороженую осетровую рыбу специальной разделки упаковывают только в картонные пачки в глазированном виде или пленочные пакеты, под вакуумом, предельной массой продукта 0,5 кг.

Допускается для местной реализации упаковывание мороженой рыбы специальной разделки в инвентарную тару, соответствующую санитарным требованиям.

Дощатые ящики должны быть выстланы изнутри и под крышку плотной оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 или другими упаковочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

Блоки рыбы специальной разделки при упаковывании в ящики перекладывают пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или другим влагонепроницаемым материалом, разрешенным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 6, 7).

4.2. Мороженую рыбу специальной разделки поштучного замораживания упаковывают в ящики ровными, плотными рядами спинками вниз.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

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

4.2б. Масса оберточной бумаги площадью 1 м^2 (по ГОСТ 8273—75) должна быть не менее:

80 г — для прокладывания между блоками рыбы;

50 г — для выстилания дощатых ящиков.

4.2в. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки и вида потребительской тары. Допускается одновременное упаковывание трески, пикши, сайды.

4.2а.—4.2в. **(Введены дополнительно, Изм. № 6).**

4.3. В каждой упаковочной единице допускаются довески:

не более двух кусков,

не более одного куска для рыбы, фасованной в мелкую потребительскую тару.

Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

4.4. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74.

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—87, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86, или полипропиленовой лентой по ТУ 38 102108—76 и ТУ 6.19—340—87.

Пачки из картона с мороженой рыбой должны быть закрыты, пакеты пленочные термосварены, инвентарная тара — закрыта крышками.

4.3; 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 6, 7).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87, транспортную тару — по ГОСТ 14192—77 и ГОСТ 7630—87.

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

при температуре минус 18°С и ниже — в рефрижераторных судах;

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

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

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

Сроки хранения мороженой рыбы специальной разделки глазированной, изготовленной из рыба-сырца и охлажденной, с даты изготовления:

альбулы, сабли-рыбы, снека — не более 2 мес;

сериолы, сигануса, скумбрии атлантической — не более 3 мес;

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

аргентины, баркуса, баттерфиш, бельдюги, берикса, бессуго, зубана, зубатки, кабан-рыбы, камбалы, капитан-рыбы, ледяной рыбы, луфаря, макруронуса, масляной рыбы, мероу, меч-рыбы, нигриты, нототении мраморной, палтуса, парусника, пристипомы, помпано серебристого, сауриды, сквамы, сома атлантического, терпуга — не более 5 мес;

макруруса, окуня морского, осетровых рыб, путассу, рексии, тресковых рыб, угря морского, форели морской, хека, эпигонуса— не более 6 мес;

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

угольной рыбы — не более 9 мес.

4.6—4.8. **(Измененная редакция, Изм. № 6).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Полярным научно-исследовательским институтом морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н. М. Книповича (ПИНРО)

   Всесоюзным научно-исследовательским институтом морского рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Алексеев А. П., Драчев А. Ф., Лосева А. С., Быков В. П., Лепикаш Г. Ф.

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

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—61	1.2
ГОСТ 1341—84	4.1
ГОСТ 1760—86	4.1
ГОСТ 3282—74	4.4
ГОСТ 3560—73	4.4
ГОСТ 7630—87	4.6
ГОСТ 7631—85	2.1, 3.1, 3.2
ГОСТ 7636—85	3.2
ГОСТ 8273—75	4.1, 4.2.б
ГОСТ 10354—82	4.1
ГОСТ 13356—84	4.1
ГОСТ 13511—84	4.1
ГОСТ 14192—77	4.6
ГОСТ 18251—72	4.4
ГОСТ 20477—86	4.4
ГОСТ 23285—78	4.7
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930-86— ГОСТ 26934-86	3.2
ОСТ 15—160—77	4.1
ОСТ 15—164—78	4.1
ОСТ 15—363—86	4.1
ТУ РСФСР 21—82	1.2
ТУ 6.19—340—87	4.4
ТУ 13—7310005—10—87	4.1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ТУ 15—01—266—80	1.2
ТУ 15—01—285—80	1.2
ТУ 15—01—320—81	1.2
ТУ 15—01—319—76	1.2
ТУ 15—01—322—81	1.2
ТУ 15—01—371—78	1.2
ТУ 15—01—430—80	1.2
ТУ 15—01—474—77	1.2
ТУ 15—01—855—81	1.2
ТУ 15—01—859—81	1.2
ТУ 15—02—349—79	1.2, 4.1
ТУ 15—02—383—81	1.2
ТУ 15—02—388—81	1.2
ТУ 15—03—214—80	1.2
ТУ 15—03—219—80	1.2
ТУ 15—03—375—78	1.2
ТУ 15—03—376—78	1.2
ТУ 15—03—377—78	1.2
ТУ 15—03—378—78	1.2
ТУ 15—03—394—79	1.2
ТУ 15—03—431—82	1.2
ТУ 15—04—309—77	1.2
ТУ 15—04—310—82	1.2
ТУ 15—04—379—86	1.2
ТУ 15—04—383—81	1.2
ТУ 15—05—159—81	1.2
ТУ 15—05—157—81	1.2
ТУ 15—04—504—84	4.4
ТУ 38 102108—76	4.4

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, утвержденными в августе 1978 г., августе 1980 г., апреле 1981 г., январе 1982 г., сентябре 1984 г., сентябре 1987 г., июне 1985 г. (ИУС 10—78, 10—80, 6—81, 4—82, 1—85, 1—88, 11—89)

6. Срок действия продлен до 01.12.94 Постановлением Госстандарта СССР от 29.06.89 № 2219

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Л. В. Сницарчук*

Сдано в наб 06.03.91 Подп. в печ. 24.06.91 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,67 уч.-изд. л. Тир. 9000 Цена 25 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 508.

gost.e-ecolog.ru