ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

РЫБА ОКЕАНИЧЕСКОГО ПРОМЫСЛА МОРОЖЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 20057—74

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.037.5(083.74) Группа Н24

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

РЫБА ОКЕАНИЧЕСКОГО ПРОМЫСЛА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen oceanic fish.
Specifications

ГОСТ 20057—74*

ОКП 92 6130

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 5 августа 1974 г. № 1881 срок введения установлен

с 01.01.76

Проверен в 1983 г. Постановлением Госстандарта от 31.10.83 № 5219 срок действия продлен

до 01.01.86

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу океанического промысла пищевого назначения, вылавливаемую в океанах и прилегающих к ним морях и заливах.

Стандарт не распространяется на перечисленных в ГОСТ 1368—55 мороженых рыб (кроме атлантической, дальневосточной и курильской скумбрии; океанических луфаря, пеламиды, смариды, ставриды), а также на мороженых тунца, парусника, макрель, меч-рыбу, марлина, сардину, сардинеллу, сардинопса, хрящевых океанических рыб и жирную мойву.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мороженая рыба должна приготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из рыбы-сырца по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от вида разделки мороженую рыбу следующих наименований подразделяют по длине или массе в соответствии с требованиями табл. 1 и 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

* *Переиздание февраль 1984 г. с Изменениями №№ 1—8, утвержденными в декабре 1976 г., декабре 1978 г., январе 1980 г., августе 1980 г., августе 1981 г., сентябре 1981 г., ноябре 1983 г. (ИУС 2—77; 2—79; 9—79; 3—80; 10—80; 10—81; 12—81; 2—84).*

© Издательство стандартов, 1985

Таблица 1

Наименования рыб	Длина рыбы, см	
	неразделанной и потрошеной с головой	обезглавленной и потрошеной обезглавленной
Баттерфиш:		
крупный	25 и более	—
мелкий	Менее 25	—
Берикс:		
крупный	17 и более	14 и более
мелкий	Менее 17	—
Капитан-рыба	35 и более	25 и более
Карась-океанический:		
крупный	30 и более	20 и более
мелкий	Менее 30	Менее 20
Кефаль океаническая:		
крупная	25 и более	—
мелкая	Менее 25	—
Мероу:		
крупный	30 и более	18 и более
мелкий	Менее 30	Менее 18
Масляная рыба:		
крупная	35 и более	25 и более
мелкая	Менее 35	—
Сом океанический:		
крупный	53 и более	40 и более
мелкий	Менее 53	Менее 40
Форель морская	Менее 35	Менее 25
Язык морской:		
крупный	35 и более	25 и более
мелкий	Менее 35	—

Таблица 2

Наименования рыб	Виды разделки	Масса, кг
Нототения мраморная:		
крупная	Потрошеная обезглавленная	2,0 и более
средняя	То же	Менее 2,0 до 0,7 вкл.
мелкая	Неразделанная	Менее 1,5

Примечание. Остальную рыбу по длине или массе не подразделяют

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Длина мороженой рыбы океанического промысла должна быть не менее, см:

60 — для сабли-рыбы;

30 — для нигриты, снэка, сериолы, угря морского;

25 — для нототении мраморной, сома океанического, большеглаз;

20 — для бесуго, белоции, бычка океанического, бельдюги, баркуса, джакаса, каранкса, клыкача, куберы, леща морского, лаврака, латилиды, лихии, ледяной рыбы, лутьяна, летрина, окуня каменного, парго, перро, перко, полинемуса, помпано серебристого, помадазиса, пеламиды, рубии, сериолеллы, сигануса, солнечника, смариды, сквамы, сладкогуба, стромы, скумбрии, ставриды, тюрбо, тайл-фиш, умбрины, форели морской, хека серебристого и тихоокеанского, хиниса;

15 — для рыбы — селар: ставриды сигарной, круглой и плоской;

14 — для баттерфиш, вомера, карасей, налима морского, ронко, тресочки атлантической, эпигонуса тихоокеанского и атлантического;

12 — для берикса;

10 — для зеленоглазки атлантической (до 1 января 1985 г.);

10 — для желтоперки.

Длина всех остальных рыб должна быть не менее 17 см. Рыба менее указанной длины относится к мелочи третьей группы.

Примечание. Минимальные размеры распространяются на рыб, не ограниченных к вылову конвенциями. Длина рыб указана с головой.

На рыбу пальцепер минимальная длина не устанавливается.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5, 7).

1.4. Длина рыб измеряется по прямой линии от вершины рыла до основания средних лучей хвостого плавника.

Длина обезглавленных рыб измеряется по прямой линии от края головного среза на уровне позвоночника до основания средних лучей хвостого плавника.

1.5. По видам разделки мороженая рыба подразделятся на:

а) неразделанную — рыба замороженная в целом виде. Неразделанной выпускают рыбу всех размеров следующих наименований: аргентина, альбула, белоция, берикс, баттерфиш, бычок океанический, вомер, джакас, дрепана, зубан, караси, каранкс, лихия, ледяная рыба, лещ морской, лутьян желтохвостый, луфарь, мероу, нитепер, налим, нигрита, окунь каменный, нагрус, полинемус, путассу, перко, пеламида, помпано серебристый, пристипома, ронко кубинская, розовая рыба, капитан-рыба, строма саурида, сиганус, сериолелла, сом, сквама, ставрида океаническая, скумбрия антлантическая, дальневосточная и курильская, сабля-рыба, сериола, скап, солнечник, тюрбо, хинис, хек серебристый и тихоокеанский, форель морская, язык морской; нототению, мраморную мелкую, кабан-рыбу, рыбу мелочь III группы, сайру, судачка океанического выпускают только неразделанными;

неразделанной выпускают также рыбу следующих наименований массой экземпляра не более, кг:

3,5 — бесуго, клыкач, снэк, тайл-фиш, умбрина;

2,0 — летрин, лутьян;

1,5 — угорь морской;

0,6 — бельдюга океаническая;
0,4 — мольва;
1,8 — все остальные рыбы (кроме илиши).

Примечание. Курильскую скумбрию и пристипому выпускают только для промышленной переработки на предприятиях рыбной промышленности;

б) потрошеную с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови зачищены;

могут выпускаться потрошеными с головой: язык морской всех размеров, все остальные рыбы (кроме илиши) — для промышленной переработки;

в) обезглавленными — рыба, у которой голова (с плечевыми костями) и внутренности (пищеварительный тракт, двухкамерный плавательный пузырь и печень) удалены без разреза по брюшку; остатки внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены; обезглавленным выпускают серебристого и тихоокеанского хека, путассу, пеламиду, смариду, хиниса, умбрину, скумбрию атлантическую, курильскую и дальневосточную, ставриду океаническую, кефаль океаническую, ледяную рыбу, скважу, бычка океанического, бельдюгу, бесуго, леща морского, мероу, сериолеллу, петуха морского, красноглазку длиной не менее 17 см;

г) потрошеную обезглавленную — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; допускается разрез по брюшку далее анального отверстия и частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками при машинной разделке. Илишу, макруруса, макруронуса и лемонему выпускают потрошеными обезглавленными.

У илиши при разделе голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены, брюшная полость тщательно зачищена; у макруруса и макруронуса удаляют тонкую часть тела на уровне $^1/_3$ длины тушки.

У макруронуса удаление головы производят косым срезом вместе с грудными плавниками.

Макруруса с колючей чешуей выпускают с обязательным удалением чешуи.

У лемонемы при разделке брюшко разрезают между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия прямым разрезом с продолжением этого разреза сбоку до конца брюшной полости; голову, внутренности, икру или молоки и тонкую хвостовую часть на уровне $^1/_4$ длины тушки удаляют, сгустки крови и почки зачищают;

д) кусок — потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски массой не менее 0,5 кг (изготовляют из крупных рыб).

Допускается разделка сабли-рыбы и угря морского на куски, равные длине противня или блок-формы, в каждом блоке рыбы не должно быть более двух довесков.

Допускается саблю-рыбу разделывать на куски, размер которых равен длине картонной пачки, вместимостью не более 1 кг.

е) спинку — рыба, у которой брюшная часть удалена срезом, проходящим от головной части до конца анального плавника ниже позвоночной кости, анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; голова удалена, спинка зачищена от остатков внутренностей, икры или молок, сгустков крови.

В виде спинки выпускают путассу.

При разделке на спинку лемонемы брюшную часть полностью удаляют срезом, проходящим от головной части до начала среза тонкой хвостовой части ниже позвоночной кости, тонкую хвостовую часть на уровне $^1/_4$ длины тушки и голову удаляют, спинку зачищают от остатков внутренностей, икры или молок, сгустков крови и почек. При машинной разделке лемонемы допускается частичный продольный срез позвоночной кости.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 5).

1.6. Вся рыба с явными признаками «заглотыша» подлежит разделке.

1.7. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (солнечник и другие) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (у камбалообразных с верхней — «глазной» стороны).

1.8. У рыб: зубан, клыкач, кубера, мероу, парго, перро, рубия, сабля-рыба и чивирико разрез брюшка от грудных плавников к анальному отверстию можно производить сбоку.

1.9. Допускается разделывать рыбу на потрошеную обезглавленную косым срезом, при котором голову отрезают вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

1.10. Рыбу и куски рыбы замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно. Масса блока не должна быть более 12 кг.

1.11. Температура в теле рыбы или толще блока рыбы при выгрузке из морозилок должна быть не выше минус 18°С.

1.12. Мороженую рыбу выпускают в глазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока рыбы и не должна отставать от рыбы при легком постукивании. Масса глазури при выпуске рыбы с рыбообрабатывающих судов должна быть не менее 4% по отношению к массе блока или рыбы: аргентины, бат-

терфиш, белоции, бычка океанического, джакаса, клыкача, кабан-рыбы, латриса, лосося австралийского, луфаря, леща морского, масляной рыбы, мероу, нигриты, нототении мраморной, окуня красного австралийского, помадазиса, сабли-рыбы, капитана-рыбы, скумбрии, солнечника, сквамы, ставриды, стромы, хека тихоокеанского и серебристого и рыбы, разделанной на кусок.

При выпуске остальных рыб с рыбообрабатывающих судов масса глазури должна быть не менее 2% по отношению к массе блока или рыбы.

Вместо глазирования мороженая рыба может быть упакована под вакуумом в пакеты из полимерных пленок, допущенных для этой цели Министерством здравоохранения СССР.

Допускается выпускать мороженую рыбу с обертыванием в антиадгезионную бумагу вместо глазирования.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.13. Мороженую рыбу по качеству подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.14. По органолептическим и химическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Первый сорт	Второй сорт
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. У серебристого помпано, сабли-рыбы, снэка, сома, тихоокеанского и серебристого хека поверхность может быть потускневшая. Серебристый слой у серебристого помпано, сабли-рыбы и сома может полностью отсутствовать Повреждение рыл у сайры пороком не является. Допускаются: незначительные проколы, порезы длиной не более 1 см, срывы кожи от саморанений; у кубинского карася, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску, окраска — от яркой до бледной, с наличием темных пятен (пигментации); у ставриды — покраснение поверхности; у языка морского пятна различного окрашивания, от кровоизлияний (кровоподтеки); у отдельных видов сабли-рыбы естественная черная пленка на поверхности; у сериолеллы, сериолы, австралийского лосося, луфаря, масляной рыбы, нигриты, сабли-рыбы, кабан-рыбы, пеламиды, снэка, сайры и угрей — незначительное подкожное пожелтение, у скумб-	

Продолжение табл. 3

Наименования показателей	Характеристика и нормы	
	Первый сорт	Второй сорт
	рии и ставриды — подкожное пожелтение, у океанической кефали — ярко-желтое и золотистое подкожное окрашивание, присущее рыбам данных видов и не связанное с процессом окисления жира; у неразделанного тихоокеанского хека — наличие икры или молок у анального отверстия; у нототениевых рыб — зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке, а также незначительные кровоподтеки; у кабан-рыбы — выпадение части кишечки через анальное отверстие, без повреждения брюшка; у желтоперки допускаются незначительные повреждения брюшка	
		Допускается: рыба с незначительными кровоподтеками, незначительными наружными повреждениями; потускневшая поверхность рыбы; подкожнее пожелтение и пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса
Разделка	Правильная. Допускаются небольшие отклонения от правильной разделки.	
		Могут быть отклонения от правильной разделки
Консистенция (после оттаивания)	Плотная; присущая рыбе данного вида Допускается: нежная для скумбрии размером менее 20 см; нежная мягковатая — для лемонемы	
		Может быть ослабевшая, но не дряблая
Запах (после оттаивания)	Свежей рыбы, без порочащих признаков	
		Допускается: кисловатый запах в жабрах; незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса
Массовая доля жира в мясе курильской скумбрии, %, не менее	12,0	12,0

Примечание. Легкие йодистые запах и привкус в вареном мясе рыбы не являются пороком.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 6, 7).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—73.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 7631—73, методы испытаний по ГОСТ 7636—55 и ГОСТ 13893—68.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мороженую рыбу упаковывают:

а) в дощатые ящики по ГОСТ 13356—74 и в ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации массой нетто рыбы по 40 кг;

б) в кули рогожные, мешки льняные продуктовые по ГОСТ 19317—73 и льно-джуто-кенафные по ГОСТ 18225—72 массой нетто не более 50 кг;

в) в тюки рогожные или из хлопчатопрошивного нетканого материала по нормативно-технической документации (для особенно крупных рыб, которых невозможно упаковать в ящики из гофрированного картона или дощатые ящики, в кули и мешки по их размерам);

рыба, упакованная в кули или мешки, отгружается в вагонах-ледниках в период с ноября по март включительно, а при отгрузке рефрижераторными поездами и судами — без ограничения по времени, но при условии, что в летний период мороженая рыба в льняных и льно-джуто-кенафных мешках будет отгружаться с температурой в теле рыбы или толще блока не выше минус 18°С;

г) салфетки из пергамента по ГОСТ 1341—74 или подпергамента по ГОСТ 1760—81, пакеты и салфетки из полимерных пленок, картонные парафинированные или с покрытием из полимерных материалов коробки вместимостью не более 1 кг, с последующей упаковкой их в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—79 или ящики дощатые по ГОСТ 13356—74.

Пакеты и салфетки из полимерных пленок, картонные парафинированные коробки и коробки с покрытием из полимерных материалов должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР для указанной цели.

(Измененная редакция, Изм. № 5, 6).

4.2. Тара и упаковка для транспортирования мороженой рыбы в районы Крайнего Севера должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

4.3. Дощатые ящики перед упаковкой мороженой рыбы выстилают плотной оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

4.4. В каждую единицу упаковки укладывают рыбу одного вида, сорта, размерной группы и вида разделки.

Допускается в каждой единице транспортной упаковки не более 10% рыб (по счету) меньше установленной минимальной длины.

Для подразделяемой по длине или массе крупной и средней рыбы допускается в каждой единице транспортной упаковки не более двух экземпляров рыб меньшей, а у средней — и большей длины или массы.

Для подразделяемой по длине или массе мелкой рыбы допускается в каждой единице транспортной упаковки не более 2% рыб (по счету) большей или меньшей длины или массы.

Допускается укладывать рыбу-мелочь третьей группы без разделения по видам рыб.

4.5. Для обеспечения стандартной массы блоков рыбы допускается добавлять в каждый блок перед замораживанием не более двух кусков потрошеной обезглавленной рыбы с удаленными хвостовыми плавниками.

4.6. Блоки скумбрии, ставриды и хека перекладывают пергаментом, подпергаментом или другим влагонепроницаемым материалом.

Допускается между блоками прокладывать плотную оберточную бумагу.

При машинной укладке в ящики блоки мороженой рыбы могут быть уложены без прокладок.

4.7. Дощатые ящики с мороженой рыбой скрепляют по торцовым сторонам металлической лентой или проволокой, а ящики из гофрированного картона с мороженой рыбой обтягивают металлической лентой или проволокой или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем.

Крупную рыбу, упакованную в тюки, плотно зашивают или обвязывают веревкой.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.8. Маркируют потребительскую и транспортную тару с мороженой рыбой по ГОСТ 7630—75.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.9. Транспортируют мороженую рыбу в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов при соблюдении следующих температурных режимов:

в рефрижераторных поездах и автокузовах автомобилей не выше минус 9°С;

в рефрижераторных судах не выше минус 18°С;

в рефрижераторных судах Министерства речного флота РСФСР не выше минус 12°С.

Допускается перевозить мороженую рыбу в вагонах-ледниках. Температура в теле рыбы при выгрузке из вагона-ледника должна быть не выше минус 5°С.

4.10. Хранят мороженую рыбу на судах, в производственных и распределительных холодильниках при температуре не выше минус 18°С.

Для холодильников, оборудование которых не рассчитано на поддержание указанной температуры, допускается хранить рыбу при температуре не выше минус 10°С.

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 20.08.84 Подп. в печ. 19.02.85 0,75 п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,69 уч.-изд. л. Тираж 4000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 4007

Изменение № 10 ГОСТ 20057—74 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.06.89 № 2211

Дата введения 01.01.90

Раздел 1 дополнить пунктом— 1.1*б*: «1.1б. Рыба, содержащая гельминты и их личинки в брюшной полости, подлежит обязательной разделке».

Пункт 1.16 изложить в новой редакции: «1.16. В рыбе не должно быть паразитических ракообразных и простейших, а также гельминтов, опасных для здоровья человека.

Допускается реализация 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;
» » » 0,6 » 0,8 кг » — 4;
» » » 0,8 » 1,0 кг » — 5;
» » » 1,0 » 1,3 кг » — 6;

(Продолжение см. с. 224)

При массе св. 1,3 до 1,5 кг включ. — 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».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«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.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85.

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), утвержденной Министерством рыбного хозяйства СССР».

Пункт 4.7. Заменить ссылку: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87.

(ИУС № 11 1989 г.)

Группа Н24

Изменение № 11 ГОСТ 20057—74 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 14.12.89 № 3750

Дата введения 01.07.90

По всему тексту стандарта заменить слова: «могут», «может быть», «можно» на «допускается».

Пункты 1.2. Таблицу 1 дополнить наименованиями рыб:

Наименование рыб	Длина рыбы, см	
	неразделанной и потрошеной с головой	обезглавленной и потрошеной обезглавленной
Салилота	—	25 и более
Кабан-рыба	—	25 и более

Пункт 1.4 исключить.

Пункт 1.5. Подпункт *а*. Первый абзац после слова «каранкс» дополнить словом: «кабан-рыба»; после слов «нототению мраморную мелкую» исключить слово: «кабан-рыбу»;

подпункт *г* дополнить абзацем (после пятого): «Допускается разделывать рыбу на потрошеную обезглавленную косым срезом, при котором голову отрезают вместе с грудными плавниками и частью брюшка»;

подпункт *е*. Второй абзац после слова «путассу» дополнить словами: «лемонему, макрурус, макруронус»;

дополнить абзацем (после второго): «При разделке на спинку макруруса и макруронуса брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала анального плавника ниже позвоночной кости; тонкую хвостовую часть на уровне 1/3 длины тушки и голову удаляют, спинку зачищают от остатков внутренностей, икры или молок, сгустков крови и почек. Макруруса с колючей чешуей изготовляют с удалением чешуи».

(Продолжение см. с. 350)

Пункт 1.9 исключить.

Пункт 1.10. Первый абзац. Заменить слова: «не должна быть более» на «должна быть не более».

Пункт 1.12. Первый абзац. Заменить слово: «выпускают» на «изготовляют»;

пятый абзац после слов «в антиадгезионную бумагу» дополнить словами: «по ГОСТ 9569—79 и другой нормативно-технической документации»;

дополнить абзацами: «Защитное покрытие из ПВС должно быть в виде эластичной матовой белой или с сероватым оттенком или прозрачной пленки, равномерно и плотно облегающей поверхность мороженой рыбы или блока.

Допускается:

изготовлять мороженую рыбу в покрытии ПВС для реализации в розничной торговой сети до 01.12.91;

изготовлять мороженую рыбу с разделением блока полосой антиадгезионной бумаги на мелкие брикеты массой не более 2,0 кг, с последующим глазированием открытых поверхностей блока».

Пункт 1.14. Таблица 3. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «(после оттаивания)» на «(после размораживания)» (2 раза).

Пункт 1.15 изложить в новой редакции: «1.15. Остаточные количества пестицидов в мороженой рыбе не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — предельно допустимых концентраций, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.2: «2.2. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов — в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Пункт 3.1 дополнить абзацем: «Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86».

Пункт 3.2 дополнить ссылками: ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.4: «3.4. Длина рыб измеряется по прямой линии от вершины рыла (при закрытом рте) до основания средних лучей хвостового плавника.

Длина обезглавленных рыб измеряется по прямой линии от края головного среза на уровне позвоночника до основания средних лучей хвостового плавника».

Пункт 4.1. Подпункт *в*. Заменить слова: «из хлопчатопрошивного нетканого материала» на «полотна холстопрошивные упаковочные»;

подпункт *г*. Второй абзац. Заменить слово: «ламинированные» на «с полимерным покрытием».

(Продолжение см. с. 351)

(Продолжение изменения к ГОСТ 20057—74)

Пункт 4.6. Первый абзац изложить в новой редакции: «Блоки мороженой рыбы, кроме блоков, упакованных в пленочные пакеты или обернутых в антиадгезионную бумагу, при укладывании в ящики должны быть переложены пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или другими влагонепроницаемыми материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР, или уложены в мешки-вкладыши из пленочных материалов по нормативно-технической документации»;

третий абзац. Заменить слово: «укладка» на «укладывание».

Пункт 4.7. Первый абзац дополнить словами: «или полипропиленовой лентой по нормативно-технической документации»;

второй абзац изложить в новой редакции: «Мешки и тюки с рыбой прочно зашивают. Допускается тюки с крупной рыбой обвязывать веревкой по ГОСТ

(Продолжение см. с. 352)

(Продолжение изменения к ГОСТ 20057—74)

1868—88 или шпагатом по ГОСТ 17308—88. Картонные пачки должны быть закрыты, пленочные пакеты скреплены зажимами или термосварены»;

заменить ссылку: ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87.

Пункт 4.8 после слов «по ГОСТ 7630—87» дополнить словами: «транспортная маркировка по ГОСТ 14192—77 и ГОСТ 7630—87».

Пункт 4.11. Четвертый абзац после слова «пристипома» дополнить словом: «путассу»;

десятый абзац после слова «эпигонус» дополнить словом: «путассу»;

одиннадцатый абзац после слова «строма» дополнить словом: «ставрида»;

двенадцатый абзац исключить;

последний абзац изложить в новой редакции: «уложенной в пачки из картона и пакеты пленочные уменьшаются на 1 мес».

(ИУС № 3 1990 г.)

gost.e-ecolog.ru