

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

НАБОРЫ РЫБНЫЕ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 21607—76

Издание официальное

БЗ 1—94

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.037.5.002.62(083.74) Группа Н24

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

НАБОРЫ РЫБНЫЕ ДЛЯ УХИ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen fish soups.
Specifications

ГОСТ 21607—76

ОКП 92 6153

Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на мороженые рыбные наборы для ухи, изготовленные из рыб всех семейств и видов, включая мелочь первой, второй и третьей групп с добавлением или без добавления рыбных пищевых отходов и с добавлением пряностей.

Стандарт не распространяется на курильскую скумбрию, пристипому, маринку, илишу, анчоусовые, мелкие сельдевые рыбы, карпа, мелочь третьей группы (кроме мелочи океанических рыб и уклеи), а также на рыб тунцового промысла и океанические хрящевые рыбы.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья населения, изложены в пп. 1.7, 2.2 и разд. 3.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мороженые рыбные наборы для ухи должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1976
© Издательство стандартов, 1995
Переиздание с изменениями

1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбных наборов для ухи, должны быть не ниже 1 сорта (при наличии сортов) и соответствовать следующим требованиям:

рыба-сырец по нормативно-технической документации;

рыба охлажденная по ГОСТ 814—61 или нормативно-технической документации:

рыба мороженая по ГОСТ 1168—86, ГОСТ 20057—74 или нормативно-технической документации;

полуфабрикат мороженый по нормативно-технической документации;

отходы пищевые слабосоленые с массовой долей соли не более 6% при разделке клыкача — по нормативно-технической документации;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594—81;

перец черный по ГОСТ 29050—91;

перец душистый по ГОСТ 29045—91.

Допускается использовать рыбу с механическими повреждениями или отклонениями от правильной разделки и срезки филе, но по качеству мяса соответствующих требованиям первого сорта. Поврежденные части рыбы должны быть удалены.

Для местной реализации допускается добавлять в наборы рыбные для ухи мороженые печень, молоку и икру тресковых рыб, карася, жереха, сазана и судака.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.3. Рыба должна быть разделена на филе или тушку:

филе — рыба, разрезанная по длине на две продольные половинки. Голова, чешуя, позвоночные, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови, кроме того, у океанической ставриды — жучки должны быть удалены;

тушка — рыба, у которой чешуя, голова, плавники, внутренности сгустки крови и черная пленка должны быть удалены, почка вскрыта и тщательно зачищена.

У макруруса и макруронуса голову удаляют косым срезом, а хвостовую тонкую часть на уровне $^1/_3$ длины тушки.

У лемонемы тонкую хвостовую часть удаляют на уровне $^1/_4$ длины тушки.

Минтай и лемонема могут быть разделаны на спинку-балычок:

у минтая удаляют брюшную часть с головой срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника.

Брюшную часть удаляют вместе с позвоночной костью не более чем на $^1/_3$ длины спинки-балычка, остальную часть удаляют

срезом, проходящим ниже позвоночной кости. Анальный плавник удаляют вместе с прилегающим к нему мясом. Спинку зачищают от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки-балычка допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка;

у лемонемы удаляют головку, полностью брюшную часть срезом, проходящим от головной части до начала среза тонкой хвостовой части ниже позвоночной кости, тонкую хвостовую часть на уровне $^1/_4$ длины тушки, спинка зачищена от остатков внутренностей, икры или молок, сгустков крови и почки. Путассу должна быть разделана на спинку с удалением брюшной части с головой срезом, проходящим от головной части до конца анального плавника, ниже позвоночной кости. Анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом, спинка зачищена от остатков внутренностей, икры, молок, черной пленки, сгустков крови.

При машинной разделке допускается частичный продольный срез позвоночной кости.

Мелочь третьей группы рыб океанического промысла должна быть разделана на тушку с удалением головы, внутренностей, хвостового плавника, чешуи.

У трески, камбалы и плотвы чешуя может быть оставлена (у камбалы шиповидные пластины должны быть удалены).

У мелочи первой и второй групп и уклеи, а также у ряпушки и озерного и речного окуня и ерша должны быть удалены чешуя, жабры вместе с пучком внутренностей. Голова и плавники, кроме хвостового, не удаляются.

У рыбы, не имеющей чешуи, слизь с поверхности должна быть удалена.

Масса тушки рыбы в наборах должна быть не более 0,1 кг.

Тушки рыбы массой от 0,1 до 0,2 кг должны быть разрезаны поперек на две части. Тушки рыбы массой более 0,2 кг и позвоночная кость с прирезями мяса должны быть разрезаны на поперечные куски размером 3—6 см, прихвостовые куски размером 4—8 см. Допускается крупные тушки трески разрезать вдоль позвоночника на две половинки.

Головы должны быть зачищены от сгустков крови, чешуи, жабры удалены, у голов морского окуня и леща удалены глаза.

Головы крупных экземпляров рыб должны быть разрезаны на куски без нарушения целости черепа. При машинной распиловке блоков ухи на порции целость черепа может быть нарушена.

Палтус и камбалу перед порционированием допускается разрезать вдоль позвоночника на две половины.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

1.4. Мороженые рыбные наборы для ухи изготовляют по утвержденным рецептурам:

из тушек не менее чем двух видов рыб;

из тушек с добавлением голов: клыкача, морского окуня, палтуса, лососевых рыб (кроме аргентины), терпуга, угольной рыбы, пестрой зубатки, нототении, трески, пикши, сайды, щуки, карася, осетровых рыб, муксуна, щекура, судака, сазана, жереха, амура, толстолобика, мелкого частика;

из голов вышеперечисленных рыб с добавлением плавников с прирезями мяса, приголовных и плечевых частей, позвоночных костей с прирезями мяса, калтычков клыкача, морского окуня, палтуса, пестрой зубатки, лососевых рыб (кроме аргентины), терпуга, угольной рыбы, нототении (за исключением позвоночных костей);

из тушек рыб с добавлением голов, приголовных и плечевых частей клыкача;

из тушек рыб с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса слабосоленого клыкача;

из филе рыб с добавлением позвоночных костей с прирезями мяса слабосоленого клыкача;

из приголовных и плечевых частей, хрящей осетровых рыб с прирезями мяса, позвоночных костей с прирезями мяса и теши морского окуня, осетровых рыб, нототении, лососевых рыб (кроме аргентины) и угольной рыбы;

из голов, приголовных и плечевых частей палтуса с прирезями мяса;

из приголовных и плечевых частей, позвоночных костей с прирезями мяса пестрой зубатки;

из тушки сквамы или ледяной рыбы с добавлением голов, плавников с прирезями мяса, приголовных, плечевых, прихвостовых частей, позвоночных костей с прирезями мяса, калтычков клыкача.

Рыбные наборы для ухи изготовляют массой нетто 0,5 и 1,0 кг.

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

В рыбных наборах для ухи с добавлением голов массой нетто 0,5 кг допускается не более двух прихвостовых кусков, массой нетто 1,0 кг — не более трех прихвостовых кусков.

В рыбных наборах для ухи без добавления голов, плавников с прирезями мяса, приголовных и плечевых частей, позвоночных костей с прирезями мяса, калтычков, хрящей и теши массой нетто 0,5 кг допускается не более трех прихвостовых кусков, массой нетто 1,0 кг — не более четырех прихвостовых кусков.

В рыбных наборах для ухи, приготовленных по рецептуре с использованием голов, масса голов должна составлять от массы нетто одного набора не более:

щука — 20%;

терпуга, трески, пикши, сайды, налима (кроме океанического), карася (кроме океанического), мелкого частика, толстолобика, зубатки, нототении — 30%;

остальных рыб — 60%.

Рыбные наборы для ухи из голов с добавлением плавников с прирезями мяса, приголовных и плечевых частей, позвоночной кости с прирезями мяса, калтычков, хрящей, теши могут быть приготовлены путем механизированной распиловки мороженых блоков на порции массой нетто не более 1,0 кг с указанием на этикетке фактической массы нетто и цены.

В рыбных наборах для ухи, приготовленных из тушек рыбы с добавлением голов или только из тушек рыбы при механизированной распиловке больших мороженых блоков на мелкие массой не более 1 кг, размер кусков тушек и количество прихвостовых кусков рыбы в наборах не нормируется. На этикетке должны быть указаны фактическая масса нетто и цена.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.5. Наборы для ухи замораживают сухим искусственным способом. Температура в толще мяса при выгрузке из морозильных камер должна быть не выше минус 18°С.

1.6. По органолептическим показателям мороженые рыбные наборы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность кусков рыбы, тушек, срезков филе, голов, плавников с прирезями мяса, приголовных и плечевых частей, теши, позвоночных костей с прирезями мяса, калтычков, хрящей—чистая с окраской, присущей данному виду рыбы. У сабли-рыбы, серебристого помпано, океанического сома, снека и хека — поверхность может быть потускневшая, серебристый слой у сабли-рыбы, серебристого помпано и океанического сома может полностью отсутствовать.

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика
	У кубинского карася, красного австралийского окуня, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску, может быть окраска от яркой до бледной и темные пятна-пигментация, у морского окуня может быть изменение прижизненной окраски поверхности до бледно-розоватой. Допускается: покраснение поверхности у ставриды, леща, жереха, сазана, судака, кутума, язя, сома, как результат кровоизлияния; пятна различного цвета у камбалы от кровоизлияния — кровоподтеки; подкожное пожелтение, не связанное с процессом окисления жира, у нигриты, луфаря, масляной рыбы, сабли-рыбы, снека, кабан-рыбы, пеламиды, сериолеллы, угря, австралийского лосося. У океанической кефали ярко-желтое и золотистое подкожное окрашивание, не связанноее с окислительными процессами; незначительные повреждения кожного покрова; зеленовато-желтый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывке у нототении мраморной, сквамы и океанического бычка
Разделка	Куски и тушки с ровными срезами. Допускается частичный срез кожного покрова у основания плавников при машинной разделке рыбы, а также небольшие отклонения от правильной разделки.
Консистенция мяса рыбы (после оттаивания)	Плотная. Допускается расслоение мяса у скумбрии, хека, трески, ставриды и налима.
Запах (после оттаивания)	Свойственный свежей рыбе без порочащих признаков. Допускается слабовыраженный йодистый запах у океанических рыб.

1.7. Содержание токсичных элементов и пестицидов в мороженых рыбных наборах для ухи не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, 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.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.3. Содержание пестицидов определяют по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мороженые рыбные наборы для ухи фасуют:

в пакеты пленочные по нормативно-технической документации;

в пачки из картона по нормативно-технической документации.

Рыбные наборы для ухи перед упаковыванием в пачки из картона без покрытия должны быть обернуты в пергамент по ГОСТ 1341—84, подпергамент по ГОСТ 1760—86 или в пленочные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

В пакеты и пачки с мороженными рыбными наборами вкладывают пряности, упакованные в отдельный пакет из влагонепроницаемого материала.

Пакеты должны быть укупорены (термосваркой, зажимами или другими способами), а картонные пачки закрыты.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

4.2. Пакеты и пачки с мороженными рыбными наборами для ухи упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13356—84 или ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 30 кг.

Для местной реализации — в ящики деревянные многооборотные или полимерные многооборотные по нормативно-технической документации предельной массой продукта 20 кг.

В каждой упаковочной единице должны быть пакеты или пачки с рыбными наборами для ухи одного наименования и одного вида фасования.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5).

4.3. Дощатые ящики внутри и под крышку должны быть выстланы оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

4.4. Дощатые ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной лентой по ГОСТ 3560—73 или проволокой по ГОСТ 3282—74; картонные — обтянуты стальной лентой, проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86 или пропиленовой лентой по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

4.5. При реализации мороженых рыбных наборов для ухи в местах производства допускается ящики стальной лентой или проволокой не обтягивать.

4.6. Маркируют тару с рыбными наборами по ГОСТ 7630—87, транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 и ГОСТ 7630—87.

4.7. Транспортируют мороженые рыбные наборы для ухи в соответствии с правилами перевозки 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 мороженых рыбных наборов для ухи при погрузке должна быть не выше минус 18°С.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

4.6; 4.7. **(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

4.8. Хранят рыбные наборы для ухи при температуре не выше минус 18°С.

Для холодильников, оборудование которых не рассчитано на поддержание указанной температуры, допускается хранить рыбные наборы для ухи при температуре не выше минус 12°С.

Сроки хранения мороженых рыбных наборов для ухи с даты изготовления, не более:

3 мес — при температуре не выше минус 18°С;

1,5 мес — при температуре не выше минус 12°С;

2 мес — при температуре не выше минус 18°С для рыбных наборов, изготовленных из сазана, щуки, сома.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством рыбного хозяйства СССР

   РАЗРАБОТЧИКИ

   А. Ф. Драчев (руководитель темы), **В. С. Злобин, Н. В. Манина, В. Г. Федорова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 27.02.76 № 520

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 814—61	1.2
ГОСТ 1168—86	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	4.3
ГОСТ 13356—84	4.2
ГОСТ 14192—77	4.6
ГОСТ 17594—81	1.2
ГОСТ 18251—87	4.4
ГОСТ 20057—74	1.2
ГОСТ 20477—86	4.4
ГОСТ 23285—78	4.7
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930-86 — 26934-86	3.2
ГОСТ 29045—91	1.2
ГОСТ 29050—91	1.2

4. **Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта от 13.08.92 № 970

5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (октябрь 1994 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в декабре 1978 г., октябре 1981 г., марте 1987 г., марте 1990 г., августе 1992 г. (ИУС 2—79, 1—82, 7—87, 6—90, 11—92)

Редактор **Л. И. Нахимова**
Технический редактор **В. Н. Прусакова**
Корректор **В. И. Варенцова**

Сдано в набор 11.01.95. Подп. в печ. 09.02 95. Усл. печ. л. 0,70. **Усл. кр.-отт. 0,70.** Уч.-изд. *л.* 0,67. Тир. 486 экз. С 2087.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 395

gost.e-ecolog.ru