ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53849— 2010

ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 3—2010/77

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2010 г. № 195-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

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 . . . 2
4 Основные параметры и размеры . . . 2
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 4
7 Методы контроля . . . 5
8 Транспортирование и хранение . . . 5
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые (в том числе выращенных в аквакультуре) . . . 6
Библиография . . . 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen pressed skinless cod fillet.
Specifications

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на филе трески без кожи подпрессованное мороженое (далее — мороженое филе), предназначенное на пищевые цели для внутреннего рынка и экспорта.

Видовой состав трески приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50380—2005 Рыба, нерыбные объекты и продукция их них. Термины и определения

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23683—89 Парафины нефтяные твердые. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 термины по ГОСТ Р 50380, а также следующий термин с соответствующим определением:

замораживание: Процесс, который проводят на соответствующем оборудовании таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации тканевого сока проходил быстро.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Мороженое филе должно быть изготовлено в виде блоков предельной массой 6,25 кг.

4.2 Парафинированные или ламинированные коробки для укладывания филе должны иметь следующие размеры:

длина — 508 мм,

ширина — 292 мм,

высота — 44 мм.

4.3 Допускаются изменения массы блоков мороженого филе и размеров коробок по согласованию с заказчиком.

5 Технические требования

5.1 Мороженое филе должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Филе без кожи получают способом разделки рыбы на две продольные половины с удалением головы, внутренностей, позвоночника, плечевых и крупных реберных костей, плавников (вместе с их костным основанием), кожи, черной пленки и сгустков крови.

Филе должно быть уложено в коробки и подпрессовано.

5.2.2 Подпрессованное филе в картонных парафинированных или ламинированных коробках замораживают сухим искусственным способом.

5.2.3 Температура в толще блока мороженого филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.4 Мороженое филе изготавливают без глазирования.

Возможно изготовление мороженого филе в глазированном виде, с массовой долей глазури не более 4 % по отношению к массе глазированной продукции.

5.2.5 По органолептическим и физическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид:	
- блоков	Плотные, с ровной поверхностью. Поверхность чистая
- филе (после размораживания)	Целое, ровное. Поверхность чистая. Допускается незначительное разрыхление мяса по кромке
Порядок укладывания	Филе уложено равномерными слоями, в нижнем ряду — подкожной стороной вниз, в верхнем ряду — подкожной стороной вверх
Цвет	Свойственный мясу трески
Разделка	В соответствии с 5.2.1. Допускаются незначительные порезы мяса
Консистенция (после размораживания)	Плотная. Допускается частичное расслоение филе по миосептам, свойственное мясу трески
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей треске без постороннего запаха
Запах и вкус (после отваривания)	Свойственные вареному мясу трески без посторонних привкуса и запаха
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10
* Определяют в спорных случаях.	

5.2.6 По показателям безопасности мороженое филе должно соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.7 Паразитологические показатели мороженого филе должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, должны соответствовать:

- треска-сырец — нормативным и техническим документам;
- треска охлажденная — ГОСТ 814, нормативным и техническим документам;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232 и гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, утвержденным Минздравом России [4];
- вода чистая морская — санитарным правилам и нормам по производству и реализации рыбной продукции [5].

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации*.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют тару с мороженым филе по ГОСТ 7630.

При использовании в качестве сырья трески, выращенной в контролируемых условиях, на тару с продукцией дополнительно наносят надпись: «Продукция аквакультуры».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Филе замораживают в коробках из картона по ГОСТ 7933, пропитанного парафинами по ГОСТ 23683, или ламинированных коробках по нормативным или техническим документам, закрытых крышками.

5.5.2 Коробки с продукцией укладывают в ящики из гофрированного картона по нормативным и техническим документам предельной массой продукции 40,0 кг.

5.5.3 В каждой упаковочной единице должно быть мороженое филе одной даты изготовления.

5.5.4 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице — 1,0 %.

5.5.5 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации для контакта с данным видом продукции и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.6 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженого филе, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

5.5.7 Требования к упаковке и маркировке могут быть дополнены в соответствии с требованиями договора (контракта), а для продукции, изготовленной на экспорт, изменены в соответствии с требованиями договора (контракта). При этом требования к упаковке должны соответствовать 5.5, а маркировка должна обеспечивать полную и достоверную информацию о данной продукции.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

6.3 Периодичность микробиологического контроля мороженого филе устанавливает изготовитель продукции в соответствии с инструкцией [6].

6.4 Периодичность определения паразитологических показателей определяют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [5].

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668 и [6], [7], [8].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей – по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [6];
- паразитологических показателей — [10].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ Р ИСО 7218 и [6].

7.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [10], [11];
- микробиологических показателей — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, [6] и [12], [13];
- пестицидов — по [14], [15];
- нитрозаминов — по [16];
- полихлорированных бифенилов — по [17];
- радионуклидов — по [8];
- паразитологических показателей — по [7], [9].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженое филе всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при температуре не выше минус 18 °С.

8.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности мороженого филе при температуре не выше минус 18 °С, с даты изготовления, не более 5 мес.

8.2.2 Срок годности мороженого филе с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые* (в том числе выращенных в аквакультуре)

А.1 Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые (в том числе выращенных в аквакультуре) приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Название вида или подвида трески*	
русское	латинское
Треска атлантическая	Gadus morhua morhua
Треска балтийская	Gadus morhua callarias
Треска беломорская	Gadus morhua maris-albi
Треска гренландская	Gadus ogac
Треска тихоокеанская	Gadus macrocephalus

* Допускается использовать другие виды и подвиды трески, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36
[2] СанПиН 2.3.2.1280—2003	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15.04.2003 № 41
[3] СанПиН 3.2.1333—2003	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «3.2 Профилактика паразитарных болезней. Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 30.05.2003 № 105
[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.01 № 24
[5] СанПиН 2.3.4.050—96	Санитарные правила и нормы «Производство и реализация рыбной продукции», утвержденные Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.96 № 6
[6] 5319—91	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91
[7] МУ 3.2.1756—2003	Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями. Методические указания
[8] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[9] МУК 3.2.988—2000	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки
[10] МУК 4.1.1501—2003	Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[11] МУК 4.1.1506—2003	Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря
[12] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[13] МУК 4.2.2046—2006	Методы выявления и определения парагемолитических вибрионов в рыбе, нерыбных объектах промысла, продуктах, вырабатываемых из них, воде поверхностных водоемов и других объектах
[14] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
[15] МУК 2482—81	Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, альфа- и гамма-ГХЦГ) в рыбе и рыбных продуктах методом газожидкостной хроматографии
[16] МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[17] МУК 4.1.1023—2001	Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах

УДК 664.951.037.5:006.354 ОКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6141

Ключевые слова: филе трески без кожи подпрессованное мороженое, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 29.11.2010. Подписано в печать 14.12.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 181 экз. Зак. 1023.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru