ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53847— 2010

РЫБА МЕЛКАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 3—2010/80

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 «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

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. № 193-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 2
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЫБА МЕЛКАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ

Технические условия

Iced small fish. Specifications

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мелкую охлажденную рыбу, предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав рыб 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 из них. Термины и определения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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-вольтамперометрический метод 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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

4 Основные параметры и размеры

4.1 По длине и массе охлажденную рыбу не подразделяют. Подразделение рыбы на мелочь второй и третьей групп — по ГОСТ 1368.

4.2 Минимальная длина рыб устанавливается правилами рыболовства.

5 Технические требования

5.1 Охлажденная рыба должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Охлажденную рыбу по видам разделки изготавливают в соответствии с 5.2.1.1—5.2.1.4.

5.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

5.2.1.2 Обезглавленная — рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей; икра или молоки, остатки внутренностей могут быть оставлены.

5.2.1.3 Потрошеная обезглавленная — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены.

5.2.1.4 Другие виды разделки охлажденной рыбы — по согласованию с приобретателем продукции и оформленным договором на поставку.

5.2.2 Температура в теле охлажденной рыбы должна быть от минус 1 °С до плюс 5 °С.

5.2.3 По органолептическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры от темно-красного до розового цвета. Допускаются: - сбитость чешуи; - отсутствие чешуи у сельдевых, анчоусовых, корюшковых и чехони; - наличие икринок на поверхности корюшки и мойвы; - незначительное покраснение поверхности жаберных крышек у сельдевых
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - небольшие срывы кожи; - незначительные повреждения жаберных крышек; - слегка лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей — не более чем у 10 % рыб (по счету); для бычков — не более чем у 15 % рыб по счету в одной упаковочной единице
Разделка	В соответствии с 5.2.1
Консистенция	Плотная. Допускается слегка ослабевшая
Запах	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Допускаются: - слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой; - слабый запах ила
Примесь других видов рыб, % (по счету), не более: - в кильке балтийской и салаке: корюшки - в кильке балтийской: салаки - в салаке: кильки балтийской - в корюшке: других рыб - в тюльке: ерша - в кильке (черноморской и каспийской): атерины - в хамсе: молоди (нитки)	 2 Не нормируется 20 5 10 5 20
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается

5.2.4 По показателям безопасности охлажденная рыба должна соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

5.2.5 По паразитологическим показателям охлажденная рыба должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденной рыбы, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и должны соответствовать:

- рыба-сырец — нормативным и техническим документам;
- лед (в том числе жидкий лед) — нормативным и техническим документам;
- вода питьевая — ГОСТ Р 51232 и гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения [4];
- вода чистая морская — санитарным правилам и нормам по производству и реализации рыбной продукции [5];
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления охлажденной рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют тару с продукцией по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 7630. Маркировка должна содержать условия хранения и один срок годности.

При наличии в охлажденной салаке балтийской кильки более чем 20 % (по счету) рыбу маркируют «килька балтийская».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

5.5 Упаковка

5.5.1 Охлажденную рыбу упаковывают в тару со льдом.

Массовая доля льда в момент отгрузки с предприятия-изготовителя должна быть не менее 50 % по отношению к массе рыбы.

Охлажденная рыба, реализуемая в местах изготовления, может быть упакована без льда:

- при температуре окружающего воздуха ниже 0 °С;
- после охлаждения в жидкой среде (морской воде, солевом растворе) в холодный период года, характеризуемый среднесуточной температурой наружного воздуха, равной 10 °С и ниже.

5.5.2 Охлажденную рыбу упаковывают по ГОСТ 7630:

- в пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без подложек по нормативным и техническим документам предельной массой продукта 1,0 кг;
- в ящики полимерные многооборотные по ГОСТ Р 51289 или техническим документам предельной массой продукта 30,0 кг.

5.5.3 Ящики из полимерных материалов должны иметь отверстия для стока воды. При охлаждении рыбы жидким льдом ящики должны быть без отверстий.

5.5.4 Охлажденную рыбу укладывают в тару насыпью с разравниванием по слоям. На дно тары и каждый слой рыбы насыпают слой мелкодробленого чистого льда. Жидкий лед подают в тару до полного погружения рыбы в лед.

5.5.5 Пакеты упаковывают в полимерные ящики предельной массой продукта 30,0 кг.

5.5.6 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных материалов проводят в соответствии с требованиями [6].

5.5.7 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто в упаковочной единице — по ГОСТ 8.579.

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

5.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть охлажденная рыба одного наименования, одного вида разделки, одной даты изготовления, одного вида потребительской тары.

5.5.9 Полимерные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.10 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом

---

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

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

продукции органами и учреждениями санитарно-эпидемиологических службы Российской Федерации и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.11 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания охлажденной рыбы, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями санитарно-эпидемиологических службы Российской Федерации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, гистамина (для сельдевых) и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

6.3 Периодичность микробиологического контроля охлажденной рыбы устанавливает изготовитель продукции с учетом требований [7] в программе производственного контроля.

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

6.5 Периодичность определения показателей «Наличие посторонних примесей», «Примесь других видов рыб» устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, [7], [8], [9].

Подготовка проб для определения органолептических показателей — по ГОСТ 7631, токсичных элементов — по ГОСТ 26929, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и [7], паразитологического инспектирования — по [10].

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ Р ИСО 7218 и [7].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7631.

7.3 Определение 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 [11], [12].

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, в соответствии с требованиями [7] и [13], [14].

7.5 Определение нитрозаминов — по [15].

7.6 Определение пестицидов — по [16], [17].

7.7 Определение полихлорированных бифенилов — по [18].

7.8 Определение радионуклидов — по [8].

7.9 Определение гистамина — по [19].

7.10 Определение паразитологических показателей — по [9] и [10].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют охлажденную рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре от 0 °С до минус 2 °С.

Время транспортирования охлажденной корюшки — не более 1 сут с даты изготовления.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности охлажденной рыбы при температуре от 0 °С до минус 2 °С — не более 48 ч с часа окончания технологического процесса.

8.2.2 Срок годности с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Наименование рыб на русском и латинском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование рыб	
русское	латинское
Анчоусы	Виды рода Engraulis
Бычки	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
Ерш пресноводный	Gymnocephalus cernuus
Камбала-глосса	Platichthys flesus luscus
Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus
Килька каспийская: анчоусовидная большеглазая обыкновенная	 Clupeonella engrauliformis Clupeonella grimmi Clupeonella cultriventris caspia
Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
Корюшки	Виды родов Osmerus, Hypomesus
Косатка	Pseudobagrus fulvidraco
Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Тюлька	Clupeonella delicatula
Хамса	Engraulis encrasicholus ponticus

А.2 Мелочь второй и третьей групп по наименованиям рыб не подразделяют.

А.3 Настоящий стандарт не распространяется на рыбу семейства карповых, вылавливаемую в водоемах Сибири.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

[2] СанПиН 2.3.2.1280—2003 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

[3] СанПиН 3.2.1333—2003 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

[5] СанПиН 2.3.4.050—96 Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы

[6] Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96 и согласованная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 15.01.96 № 01-7/8-11

[7] 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

[8] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[9] МУ 3.2.1756—2003 Профилактика паразитарных болезней. Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями

[10] МУК 3.2.988—2000 Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных и продуктов их переработки

[11] МУК 4.1.1501—2003 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[12] МУК 4.1.1506—2003 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации мышьяка в рыбе, рыбных и других продуктах моря

[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] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[15] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[16] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[17] МУК 2482—81 Временные методические указания по определению хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДЕ, ДДД, альфа- и гамма-ГХЦГ) в рыбе и рыбной продукции методом газожидкостной хроматографии

[18] МУК 4.1.1023-01 Изомероспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах

[19] СанПиН 42-123-4083—86 Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах

УДК 664.951.1:006.354 ОКС 67.120.30 Н24 ОКП 92 6120

Ключевые слова: рыба мелкая охлажденная, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 08.12.2010. Подписано в печать 21.12.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 181 экз. Зак. 1054.

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