ГОСТ 2623—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕЙ И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 ВЗАМЕН ГОСТ 2623—73

4 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 26 ноября 1997 г. № 379 межгосударственный стандарт ГОСТ 2623—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1998 г.

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© Стандартинформ, 2007

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕЙ И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold-smoked balyk products of Far-Eastern salmons and Issyk Kul trout.
Specifications

Дата введения 1998—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия холодного копчения, изготовленные из дальневосточных лососей:

горбуша — Oncorhynchus gorbuscha;
кета — Oncorhynchus keta;
кижуч — Oncorhynchus kisutch;
нерка — Oncorhynchus nerka;
сима — Oncorhynchus masu;
чавыча — Oncorhynchus tschawytscha;
форель иссык-кульская — Salmo ischchan.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.4 (показатель «Вкус и запах», «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)», 4.2.5, 4.2.6, 4.3.2, 4.4, 4.5.10, разделах 5, 6, 7.1, 7.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия
ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия
ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*
ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия
ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия
ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка
ГОСТ 7631—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний**

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

** С 1 июля 2008 г. в части правил приемки и методов отбора проб будет действовать ГОСТ 31339—2006.

Издание официальное

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9347—74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

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 16080—2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

3 Основные параметры и размеры

В зависимости от вида рыб и их разделки масса балычных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование вида рыбы	Масса одного экземпляра, кг, не менее		
	спинки	боковника	теши (2 половинки)
Горбуша, нерка (красная), сима	0,35	—	0,25
Кета и кижуч	0,80	0,40	0,35
Чавыча	1,50	0,80	0,75
Форель иссык-кульская	1,60	—	0,40

4 Технические требования

4.1 Балычные изделия холодного копчения должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки балычные изделия холодного копчения подразделяются в соответствии с 4.2.1.1—4.2.1.6.

4.2.1.1 Спинка — рыба, у которой удалены голова, внутренности, в том числе икра или молоки, брюшная часть, спинной плавник; сгустки крови и почки зачищены.

Возможно изготовление спинки с головой с жабрами или без них.

4.2.1.2 Теша — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника.

Теша может быть разрезана на две продольные половинки.

4.2.1.3 Боковник — рыба или спинка рыбы, разрезанная на две продольные половинки; голова, позвоночник, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, все плавники срезаны, плечевые и реберные кости могут быть оставлены при боковнике.

Теша и боковник крупных экземпляров чавычи могут быть разрезаны пополам поперечным срезом.

4.2.1.4 Кусок — рыба, разделанная на спинку или боковник, нарезанная на поперечные куски, массой от 0,3 до 1 кг.

4.2.1.5 Кусочки — рыба без головы, плавников, приголовной (или калтычковой) и хвостовой частей с кожей и позвоночной костью (или без нее), нарезанная на поперечные кусочки толщиной от 1,0 до 1,5 см.

4.2.1.6 Ломтики — рыба без головы, плавников, приголовной (или калтычковой) и хвостовой части, позвоночной кости, кожного покрова и реберных костей, нарезанная на ломтики толщиной не более 1 см.

Возможно оставление остатков реберных костей у ломтиков из теши и боковника.

4.2.2 На изготовление кусочков и ломтиков направляют балычные изделия холодного копчения первого сорта.

4.2.3 Балычные изделия, кроме ломтиков и кусочков, подразделяют на два сорта: первый и второй.

Балычные изделия, нарезанные на ломтики и кусочки, на сорта не подразделяют.

4.2.4 По органолептическим и физико-химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира, кроме тощей. Могут быть: незначительные нарушения целостности ломтиков и кусочков до 20 % в одной упаковочной единице (по счету)	наружные повреждения кожи и незначительные трещины по срезам; неравномерно прокопченные экземпляры; частичное отставание кожи от мяса; незначительный налет соли; легкое пожелтение в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с требованиями 4.2.1	
Консистенция	От сочной до плотной, у чавычи — слегка мажущаяся. Допускается: легкое расслоение мяса у ломтиков и кусочков чавычи	жесткая или мягковатая, мясо при резке слегка крошащееся

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Вкус и запах	Свойственный копченому продукту, без посторонних привкусов и запахов	
		Может быть слабый запах окислившегося жира на поверхности и в подкожном слое
Массовая доля поваренной соли, %, не более:		
для спинки и боковника	9	11
для теши	7	10
для спинки и теши иссык-кульской форели	8	10
Массовая доля влаги, %	52—58	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	
Примечание — В балычных изделиях, реализуемых в местах изготовления, массовая доля влаги должна быть не более 62 %.		

4.2.5 Микробиологические показатели балычных изделий холодного копчения устанавливают в соответствии с инструкцией, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1].

4.2.6 Содержание токсичных элементов, гистамина (для дальневосточных лососей) и пестицидов в балычных изделиях холодного копчения не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [2]*.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

лососи дальневосточные — сырец	нормативного документа;
форель иссык-кульская — сырец	нормативного документа;
лососи дальневосточные и форель иссык-кульская охлажденные	ГОСТ 814;
лососи дальневосточные мороженые	ГОСТ 1168;
лососи дальневосточные соленые	ГОСТ 16080;
соль поваренная пищевая	ГОСТ 13830;
вода питьевая	ГОСТ 2874;
сырье древесное для копчения продуктов	нормативного документа.

Для изготовления кусков, кусочков и ломтиков может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий холодного копчения, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям и нормам, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и Инструкции, согласованной органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1], [2].

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют банки с продукцией по ГОСТ 11771, пакеты, пачки и ящики — по ГОСТ 7630.

На пакеты с продукцией, фасованной под вакуумом, наносят дополнительную надпись: «Фасована под вакуумом».

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630 и ГОСТ 15846.

* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка — по ГОСТ 7630.

4.5.2 Балычные изделия холодного копчения упаковывают в:

ящики деревянные по ГОСТ 13356 предельной массой продукта 30 кг;

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и нормативным документам предельной массой продукта 15 кг;

пачки из картона по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто;

пакеты из полимерных материалов по нормативным документам предельной массой продукта 1,0 кг куском или целиком, независимо от массы экземпляра, с указанием массы нетто.

При упаковывании куска в пачки и пакеты из полимерных материалов должно быть не более одного довеска.

В местах изготовления балычные изделия могут быть упакованы в инвентарную тару предельной массой продукта 20 кг. Инвентарная тара должна быть закрыта крышками.

4.5.3 Спинку, боковник или тешу укладывают в ящики ровными плотными рядами, кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд укладывают кожным покровом вверх.

4.5.4 Ломтики и кусочки фасуют в:

металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 353 $см^3$;

стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и нормативным документам вместимостью не более 350 $см^3$;

пакеты из полимерных материалов предельной массой продукта 0,35 кг.

4.5.5 Ломтики или кусочки должны быть уложены в пакеты плашмя с наклоном так, чтобы верхний ломтик или кусочек несколько закрывал нижний. Возможно укладывание ломтиков или кусочков без наклона в один или два ряда.

4.5.6 Ломтики или кусочки укладывают в банки плотными рядами плашмя, вертикально или наклонно.

Возможно винтовое укладывание.

В упаковочной единице с ломтиками или кусочками не должно быть более двух довесков.

4.5.7 Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками по нормативному документу, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

4.5.8 Деревянные ящики, ящики из гофрированного картона и инвентарная тара должны иметь на торцевых сторонах два-три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, пачки из картона и пакеты из полимерных материалов — диаметром от 10 до 12 мм.

4.5.9 Могут быть использованы другие виды тары и упаковки, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и соответствующие технологическим и санитарно-гигиеническим требованиям стандартов и нормативных документов и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.10 Тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания балычных изделий холодного копчения, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.11 В каждую упаковочную единицу укладывают балычные изделия одного наименования рыбы, вида разделки и сорта. В одном ящике должны быть банки или пакеты одного вида упаковывания и вместимости с ломтиками или кусочками одного наименования рыбы, одной даты изготовления.

4.5.12 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

±3 для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

±1 для продукции массой нетто св. 0,5 кг.

4.5.13 Ящики и пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцевых сторон, должны быть выстланы внутри и под крышку пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.5.14 Пакеты с ломтиками или кусочками упаковывают в ящики деревянные и из гофрированного картона предельной массой продукта 15 кг.

Пачки и пакеты с балычными изделиями холодного копчения, кроме ломтиков и кусочков, упаковывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 25 кг.

В местах изготовления балычные изделия холодного копчения в потребительской упаковке могут быть упакованы в инвентарную тару:

пакеты с ломтиками и кусочками — предельной массой продукта 15 кг;

пачки и пакеты с готовой продукцией, кроме ломтиков и кусочков, — предельной массой продукта 25 кг.

Ящики перед укладыванием в них пакетов выстилают пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой со всех сторон.

4.5.15 Банки укладывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 25 кг.

Ящики перед укладыванием в них банок выстилают со всех сторон оберточной бумагой.

Банки укладывают плотными рядами с прокладкой по горизонтальным рядам картона по ГОСТ 9347 или оберточной бумаги. Стеклянные банки перед укладыванием в ящики завертывают в бумагу или размещают в гнезда прокладок без завертывания в бумагу.

4.5.16 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты и по торцам плотно обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или проволокой по ГОСТ 3282. Для иногородних перевозок дощатые ящики с продукцией должны быть опломбированы.

Ящики из гофрированного картона поверх обечайки должны быть оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или пропиленовой лентой по нормативным документам.

В местах изготовления допускается ящики из гофрированного картона не оклеивать.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 7631.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.3 Периодичность микробиологического контроля балычных изделий холодного копчения осуществляется в соответствии с Инструкцией [1].

6 Методы контроля

6.1 Метод отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 26670, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 и согласно инструкции [1].

6.3 Содержание пестицидов и гистамина определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют балычные изделия холодного копчения в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, при температуре от минус 2 до минус 8 °С.

Транспортирование балычных изделий холодного копчения, предназначенных к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.3 Срок хранения балычных изделий холодного копчения, не более:

1,5 мес — для продукции, упакованной в ящики, при температуре от минус 2 до минус 8 °С;

для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, сут:

3 — при температуре от 0 до минус 3 °С;

15 — при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов, фасованных без вакуума, сут:

3 — при температуре от 0 до минус 3 °С;

10 — при температуре от минус 4 до минус 8 °С;

для ломтиков из дальневосточных лососей, фасованных в банки:

4 мес — при температуре от минус 2 до минус 4 °С.

Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, фасованной в пакеты из полимерных материалов — с момента (часа) окончания технологического процесса.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] 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 № 5319—91

[2] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89

УДК 639.38:006.354 МКС 67.120.30 Н26 ОКП 92 6300

Ключевые слова: балычные изделия, холодное копчение, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru