МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32006—
2012**

# ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН 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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 сентября 2013 г. № 1096-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32006—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

7 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53849—2010*

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 сентября 2013 г. № 1096-ст ГОСТ Р 53849—2010 отменен с 15 февраля 2015 г.

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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 . . . . . 4
7 Методы контроля . . . . . 4
8 Транспортирование и хранение . . . . . 5
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые (в том числе, выращенных в аквакультуре) . . . . . 6
Библиография . . . . . 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ

## Технические условия

Cod fillet skinless pressed frozen.
Specifications

**Дата введения — 2014—01—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 межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

ГОСТ 7933 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 23683 Парафины нефтяные твердые. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

**Издание официальное**

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

ГОСТ 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 применен 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, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 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:<br>- блоков<br>- филе (после размораживания)<br><br>Порядок укладывания | <br>Плотные, с ровной поверхностью. Поверхность чистая.<br>Целое, ровное. Поверхность чистая.<br>Допускается незначительное разрыхление мяса по кромке.<br>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.<br>Допускаются незначительные порезы мяса |
| Консистенция (после размораживания) | Плотная.<br>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 [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Паразитологические показатели мороженого филе должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 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, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- треска охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода питьевая — по ГОСТ 2874 и в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- вода чистая морская — санитарным правилам и нормам по производству и реализации рыбной продукции, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, в том числе закупаемые по импорту, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют тару с мороженым филе по [2] и 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 соответствии с [3], в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукта и обеспечивающих 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.

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 [3], 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 [4].

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

## 7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904 и [4].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;

- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и [4];
- паразитологических показателей — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ ISO 7218 и [4].

7.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и ГОСТ 31262, ГОСТ 31266 и ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [4];
- пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- нитрозаминов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- полихлорированных бифенилов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- паразитологических показателей — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

## 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] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880*

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881*

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769*

[4] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденная Министерством рыбного хозяйства СССР 18 ноября 1990 г. и Министерством здравоохранения СССР 22 февраля 1991 г. № 5319-91

* Действует на территории государств — членов Таможенного союза.

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 04.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84⅛ Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31. к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru