МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32366— 2013

РЫБА МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр») и Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60–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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
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 8 ноября 2013 г. № 1526-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32366—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1168–86, ГОСТ 20057–96

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

РЫБА МОРОЖЕНАЯ
Технические условия

Frozen fish.
Specification

Дата введения —2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую рыбу всех семейств и видов. Требования настоящего стандарта не распространяются на мороженую рыбу, изготовляемую по ГОСТ 17660, ГОСТ 17661, а также сельдевых (кроме сардинеллы, сардинопса, сардины, илиши, помолобуса), хрящевых рыб, анчоусов (рода Engraulis), бычков (родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus), ельца сибирского, ерша пресноводного, камбалу-глоссу, корюшек (родов Osmerus, Hypomesus), косатку-скрипун, лососей тихоокеанских с нерестовыми изменениями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368–2003 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5530–2004 Ткани упаковочные и технического назначения из лубяных волокон. Общие 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 7636–85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569–2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 17660–97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия

ГОСТ 17661–2013 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. 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 24896–2013 Рыба живая. Технические условия

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

Издание официальное

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 30090–93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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 продукции из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746–2012 (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 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пресноводная рыба** (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов.

3.2 **морская рыба** (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов.

3.3 **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания.

3.4 **мороженая рыба** (frozen fish): Рыба, температура внутри которой составляет не выше минус 18 °С.

3.5 **замораживание рыбы** (freezing of fish): Технологический процесс понижения температуры рыбы ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения температуры в теле рыбы или толще блока не выше минус 18 °С.

3.6 **глазирование рыбы** (glazing of fish): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой рыбы при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.7 **глубокое обезвоживание рыбы** (deep dehydration of fish): Потеря тканевого сока на поверхности мороженой рыбы, проявляющаяся в потускнении участков поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

3.8 **посторонние примеси** (foreign matter): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и их производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

3.9 **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина или масса мороженой рыбы, а также подразделение рыбы на мелочь первой, второй и третьей групп – в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

4.2 Требования к длине или массе рыбы могут быть изменены в соответствии с требованиями договора (контракта).

4.3 Минимальную промысловую длину (промысловый размер) рыбы и допустимый прилов молоди устанавливают правила рыболовства.

5 Технические требования

5.1 Мороженая рыба должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженую рыбу изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Не допускается изготовлять в неразделанном виде: зубатку, илишу, маринку, осетровых рыб (кроме стерляди), османа, сома крупного (кроме океанического), усача, храмулю, щуку азово-черноморскую крупную; пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг.

У илиши, маринки, османа, усача и храмули внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка должны быть полностью удалены и уничтожены; брюшная полость тщательно зачищена.

У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена и уничтожена голова.

5.2.2 По видам разделки мороженую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.2.1 – 5.2.2.12.

Особенности разделки рыб приведены в приложении А.

5.2.2.1 **Обезглавленная** – рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря;
- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками;
- осуществление поперечного надреза в области анального отверстия.

5.2.2.2 **Полупотрошеная** – рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.2.3 **Потрошеная** – рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более – для второго сорта;
- ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб.

5.2.2.4 **Потрошеная обезглавленная** – потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Допускается:

- оставление плечевых костей;
- частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками;
- удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

5.2.2.5 **Тушка** – рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- оставление почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической;

- оставление тонкой брюшной части у сардин.

5.2.2.6 **Тушка полупотрошеная** – обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.

Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

5.2.2.7 **Спинка** – рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены.

У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости.

5.2.2.8 **Кусок** – потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части.

5.2.2.9 **Потрошеная семужной резки** – рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Рекомендуется применять для крупных лососевых рыб.

5.2.2.10 **Теша** – брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены.

Допускается:

- разрезание теши на две продольные половины;

- оставление плечевых костей.

5.2.2.11 **Стейк** – потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см.

Рекомендуется применять для крупных рыб.

5.2.2.12 Другие виды разделки рыбы – в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.3 Рыбу замораживают сухим искусственным способом поштучно, россыпью или блоками.

Допускается замораживание рыбы в естественных условиях.

5.2.4 Размеры и масса блоков зависят от вида рыбы и используемого для ее замораживания оборудования.

5.2.5 При замораживании крупной рыбы блоками для обеспечения их одинаковой массы допускается добавлять не более двух кусков рыбы того же названия.

5.2.6 Температура в теле или толще блока мороженой рыбы должна быть не выше:

- минус 18 °С – при сухом искусственном замораживании;

- минус 10 °С – при естественном замораживании.

Если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры минус 18 °С и ниже.

5.2.7 Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

5.2.7.1 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы или блока должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7.2 Не глазируют рыбу:

- обернутую перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упакованную перед замораживанием в пакеты из полимерных материалов, мешки-вкладыши пленочные, пачки или коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упакованную после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных материалов;

- упакованную в модифицированной газовой среде в пакеты из полимерных материалов.

5.2.8 Мороженая рыба может быть изготовлена с разделением блока на части полосой антиадгезионной или парафинированной бумаги, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагостойкими материалами.

5.2.9 Допускается расфасовывать без разделки мороженую рыбу из транспортной упаковки в потребительскую при размораживании до температуры не выше минус 2 °С с последующим замораживанием до температуры не выше минус 18 °С.

5.2.10 При изготовлении мороженой рыбы допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Для промышленной переработки допускается использовать в составе растворов для глазирования поливиниловый спирт (ПВС).

5.2.11 Мороженую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

5.2.12 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид: - мороженых блоков	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.	
- рыбы, замороженной поштучно	Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга	
- рыбы после размораживания	Поверхность чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется. Допускаются: - зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании; - незначительные буровато-розоватые полосы на брюшке и боках у сиговых рыб; - наличие темных пятен (пигментации) у кубинского карася, красноглазки и других рыб, имеющих яркую прижизненную окраску; - изменение окраски по брюшку и бокам в виде сплошного порозовения пятен и полос у балтийского лосося; - изменение окраски поверхности до бледно-розовой у морского окуня; - отсутствие серебристого слоя у океанического сома, сабли-рыбы и серебристого помпано; - черная пленка на поверхности, свойственная отдельным видам сабли-рыбы;	
- рыбы после размораживания	- не связанное с окислением жира: - незначительное подкожное пожелтение у австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, рексии, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, сардинопса, сардины, сериолеллы, сериолы, скумбрии, снэка, ставриды и угря; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефали;	
	–	- незначительное подкожное пожелтение и пожелтение на срезах брюшка и головы, не проникшее в толщу мяса; - поверхностное пожелтение кожного покрова и разреза брюшка у балтийского, каспийского, озерного и тихоокеанских лососей, семги, осетровых и сиговых рыб. Пожелтение мяса под кожей не допускается;
	- потускневшая поверхность у океанического сома, рексии, сабли-рыбы, серебристого помпано, снэка, серебристого и тихоокеанского хека;	

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
	–	- потускневшая поверхность; - наличие икры или молок около анального отверстия у неразделанной рыбы.
	Как результат кровоизлияния: - незначительные кровоподтеки: у осетровых рыб;	у всех рыб;
	у морского языка и нототениевых рыб;	
	–	- кровоподтеки у осетровых рыб, белорыбицы, карася, красноперки, линя, судака;
	- частичное покраснение поверхности у осетровых рыб, белорыбицы;	- покраснение поверхности у осетровых рыб, белорыбицы;
	- покраснение поверхности: у карася, красноперки, линя, ставриды, судака;	
	- багрово-красная окраска поверхности: у воблы, жереха, кефали, кутума, леща, сазана, сома, тарани, усача, язя;	
	- пятна различного цвета у камбалы;	
	- незначительное изменение формы челюстей (наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка) у самцов балтийского лосося;	
	Допускается у тихоокеанских лососей: - поперечные и продольные полосы и пятна на поверхности:	
	слабые розоватые и темно-серые;	желтовато-розовые,буровато-розовые, коричнево-серые и бледно-зеленые; незначительное потускнение поверх- ности;
	- увеличенная высота спины у самцов горбуши (зачатки будущего горба);	
	- чешуя легко отделяется от кожи;	- чешуя от кожи отделяется с усилием;
	у горбуши и кеты:	
	- верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута;	- верхняя челюсть загнута, нижняя – вытянута;
- рыбы после размораживания	- отношение длины челюсти к длине тушки, не более:* у горбуши	
	0,13	0,17
	у кеты	
	0,14	0,17
	- высота зубов, см, не более:* у горбуши	
	0,4	0,6
	у кеты:	
	0,6	1,1
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений. Допускаются: - поломка плавников без нарушения целостности тканей рыбы;	
	- следы от объячеивания, но без повреждения мяса;	
	–	- поломанные жаберные крышки;

Продолжение таблицы 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика и норма для сорта</th></tr>
<tr><th>первого</th><th>второго</th></tr>
<tr><td></td><td>–</td><td>- надрывы мяса до 2,5 см и оголение плечевых костей до ¾ длины у 10 % рыб (по счету) в упаковочной единице у потрошеной обезглавленной пикши, сайды и трески;
- проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:
у мойвы жирной
15 | 30
у остальных рыб
5 | 10
- незначительные повреждения брюшка у отдельных экземпляров рыб;
- слегка лопнувшее брюшко у тресочки полярной (сайки);
- слегка лопнувшее брюшко и отломанные головы у мойвы жирной (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:
10 | 15
- выпадение части кишечки через анальное отверстие, без повреждения брюшка у донных рыб;
- повреждение рыл у сайры;
– | - повреждение головы у сардины</td></tr>
<tr><td>Разделка</td><td colspan="2">В соответствии с 5.2.2.1–5.2.2.12 и приложением А.
Допускаются:
- частичное оставление у морского окуня (при разделке косым срезом) не более, чем на 1 см, костистой хрящевой части приголовка не более, чем у 10 % рыб (по массе) в упаковочной единице;
- наличие целой позвоночной кости у спинки минтая в упаковочной единице, % (по счету), не более:
2 | 5</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="2">Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.
Допускается:
– | - ослабевшая</td></tr>
<tr><td>Запах после размораживания</td><td colspan="2">Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.
Допускаются:
- йодистый запах для морских рыб;
- илистый – для пресноводных рыб;
– | - кисловатый запах в жабрах;
- запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо у каспийского, балтийского и озерного лососей, семги, сиговых рыб;
- незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса у остальных рыб</td></tr>
<tr><td>Вкус**</td><td colspan="2">Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.
Допускается:
- незначительный привкус ила:
- у красноперки, линя, прудовой рыбы; | - у всех пресноводных рыб;
- незначительный привкус йода у морских рыб</td></tr>
<tr><td>Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Глубокое обезвоживание, %, не более***	10,0	
Массовая доля жира в мясе, %, не менее: - жирной мойвы - курильской скумбрии	4,0 12,0	
* Высоту зубов, отношение длины челюсти к длине тушки у горбуши и кеты определяют в спорных случаях. ** Определяют в спорных случаях как проба на варку. *** Определяют в спорных случаях.		

5.2.13 По показателям безопасности мороженая рыба должна соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженой рыбы, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- рыба живая – ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная – ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная полуфабрикат – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая – ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая – нормативным документа, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с мороженой рыбой маркируют по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- массу нетто (без массы глазури) – для мороженой рыбы, изготовленной в глазированном виде;
- номер партии;
- информацию об использовании в качестве сырья рыбы, выращенной в контролируемых условиях (рыба аквакультуры);
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);
- «Глазированная морской водой» – для мороженой рыбы, глазированной чистой морской водой;
- «Упаковано в модифицированной газовой среде» – для мороженой рыбы, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха. При этом должен быть указан состав газовой среды;
- дату фасования – для мороженой рыбы, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с продукцией дополнительно наносят надпись: «Для промышленной

переработки. Изготовлено с использованием ПВС» – для мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС.

5.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженую рыбу упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13511;
- ящики из картона парафинированные или ламинированные – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ткани упаковочные – по ГОСТ 5530, тюки из холстопрошивного нетканого материала, полотна холстопрошивные упаковочные – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканевые – по ГОСТ 30090 или из холстопрошивного нетканого материала – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканые полипропиленовые или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные или без него – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- коробки из парафинированного с внутренней стороны картона – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или картона с внутренним полимерным покрытием – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пачки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием или без него – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерным материалов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку термоусадочную – по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов или без них – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки из полимерных материалов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов с термосвариванием.

5.5.2 Мороженую рыбу, упакованную в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона.

Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать мороженую рыбу в ящики полимерные многооборотные – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

При упаковывании неглазированной мороженой рыбы в пачки из картона без покрытия рыбу предварительно упаковывают в пакеты из полимерных материалов.

5.5.3 Блоки мороженой рыбы перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных материалов, мешки-вкладыши пленочные, пленку полиэтиленовую или обернуты в антиадгезионную или парафинированную бумагу, или переложены пергаментом или подпергаментом.

Допускается:

- перекладывать блоки рыбы оберточной бумагой по ГОСТ 8273;
- укладывать без предварительного упаковывания блоки рыбы, замороженные монолитом.

5.5.4 Упаковывание мороженой рыбы в пакеты из полимерных материалов и мешки-вкладыши пленочные – в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного названия, сорта, вида разделки, одной размерной группы, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

Допускается:

- мелочь первой, второй и третьей групп подразделять по названиям рыб;
- в каждой единице транспортной упаковки для рыбы, подразделяемой по длине или массе:

крупной – не более двух экземпляров рыб меньшей длины или массы;

средней – не более двух экземпляров рыб большей или меньшей длины или массы;

мелкой – не более 2 % рыб (по счету) большей или меньшей длины или массы.

- в каждой единице транспортной упаковки для рыбы, не подразделяемой по длине или массе, экземпляров рыб меньше установленной минимальной длины, % (по счету), не более:

2 – для жирной мойвы;

15 – для северной наваги;

10 – для других рыб.

- примесь других рыб для жирной мойвы не более 2 % (по счету).

5.5.6 Предельные отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице – согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Предельные положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в упаковочной единице, %:

1,5 – для продукции, изготавливаемой на береговых предприятиях;

5,0 – для продукции, изготавливаемой на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях.

5.5.7 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.8 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 31339.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, диоксинов и антибиотиков (для рыбы аквакультуры) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в мороженой рыбе проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличия в рыбном сырье.

На территории государств, входящих в состав Таможенного союза, при разногласиях в органолептической оценке мороженой рыбы определяют показатель «Общий азот летучих оснований».

6.3 Периодичность микробиологического контроля мороженой рыбы устанавливает изготовитель продукции с учетом требований [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения паразитологических показателей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля глазури», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковки)», а также массы нетто и температуры мороженой рыбы устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31339 и [5].

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 26669 и [5];
- паразитологических показателей – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов – по [5].

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;

- массы нетто и массовой доли глазури – по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 и [5].

7.3 Содержание гистамина, пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, диоксинов, радионуклидов, антибиотиков, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину рыбы определяют в соответствии с ГОСТ 7631.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения.

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.

Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.2 Хранение

8.2.1 Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18 °С.

8.2.2 Срок годности мороженой рыбы, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы, с даты изготовления, приведен в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Особенности разделки рыб

А.1 Лемонему, макруронуса, макруруса, морского петуха, пинагора; камбалу массой более 0,4 кг и окуня морского массой более 0,3 кг изготовляют разделанными.

А.2 У макруруса и макруронуса удаляют тонкую хвостовую часть на уровне 1/3 длины тушки. У макруронуса голову удаляют вместе с грудными плавниками. У макруруса с колючей чешуей удаляют чешую.

При изготовлении спинки макруруса или макруронуса также удаляют голову, брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала анального плавника ниже позвоночной кости; остатки внутренностей, включая икру или молоки, и сгустки крови должны быть зачищены.

А.3 У морского петуха при разделке удаляют голову.

А.4 У ошибня при разделке удаляют плавательный пузырь.

А.5 У пинагора удаляют голову прямым срезом и кожу.

А.6 У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (камбалы, морского языка, палтуса, солнечника и других) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; икра или молоки, почки могут быть оставлены.

Допускается удаление головы вместе с тонкими стенками брюшной части с оставлением мясистого приголовка.

У палтуса допускается удаление хвостового плавника с хвостовым стеблем до начала брюшного и спинного плавника.

А.7 У зубана, клыкача, куберы, мероу, парго, перро, рубии, сабли-рыбы и рыб с жировыми отложениями разрез брюшка от грудных плавников к анальному отверстию допускается производить сбоку.

А.8 При изготовлении лемонемы потрошеной обезглавленной делают разрез брюшка между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с продолжением этого разреза сбоку до конца брюшной полости; голову, внутренности, икру или молоки и тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки удаляют, сгустки крови и почки зачищают.

При изготовлении из лемонемы тушки полупотрошеной у обезглавленной рыбы удаляют тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки.

При изготовлении спинки лемонемы брюшную часть удаляют срезом, проходящим от головной части до начала среза тонкой хвостовой части ниже позвоночной кости; голову и тонкую хвостовую часть на уровне 1/4 длины тушки удаляют; остатки внутренностей, в том числе икры или молок, сгустки крови и почки зачищают. Допускается частичный продольный срез позвоночной кости.

А.9 У минтая, морского окуня, пикши, сайды, терпуга и трески и допускается наличие черной пленки, невскрытых плавательного пузыря и почек.

А.10 Морского окуня допускается разделывать косым срезом по прямой линии от приголовка до анального отверстия, не доходя до последнего от 2,0 до 3,0 см, с удалением тонких стенок брюшка.

Допускается удаление головы с плечевыми костями косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части; разрез брюшка далее анального отверстия – не более 2,0 см.

А.11 У тресковых рыб допускается оставление икры и молок.

Пикшу, сайду и треску, предназначенных для изготовления клипфиска, обескровливают в живом виде.

У пикши, сайды и трески допускается разрез брюшка до начала второго анального плавника.

А.12 Длина тушки полупотрошеной минтая – не менее 12,0 см.

При изготовлении спинки минтая брюшную часть с головой удаляют срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшную часть удаляют вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальную часть удаляют срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удаляют с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и почки должны быть зачищены. Допускается удаление хвостового плавника. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка.

А.13 Осетровых рыб обескровливают перерезанием у живой рыбы жабр или хвостового стебля; у рыб второго сорта возможно удаление жабр.

Жировые отложения должны быть удалены, сфинктер анального отверстия вырезан и удален вместе с кишечником; вязига может быть оставлена в рыбе.

Примышечные жировые отложения, находящиеся на внутренней поверхности стенок брюшной полости под пленкой, не удаляют.

А.14 Каспийский и озерный лососи изготовляют неразделанными.

А.15 Щуку крупную изготовляют потрошеной:

- на Дальнем Востоке – с 15 мая по 1 ноября;
- в остальных районах – с 1 июня по 1 октября.

Азово-черноморскую крупную щуку изготовляют потрошеной в течение всего года.

Щуку из водоемов Сибири допускается изготовлять неразделанной.

А.16 У карася, карпа, леща, сазана и осетровых рыб возможно наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофизов. У голов осетровых рыб диаметр отверстий должен быть от 1,2–1,5 см.

А.17 У рыбы, голова которой составляет более 30 % ее массы, рекомендуется удалять голову косым срезом с оставлением приголовка.

А.18 Крупных лососевых рыб рекомендуется обескровливать.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы

Б.1 Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
1 Лососевые рыбы		
1.1 Гольцы глазированные	7	9
1.2 Горбуша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- разделанная, обработанная раствором ПВС	10	–
1.3 Форель глазированная	7	9
1.4 Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча):		
- неразделанные и разделанные глазированные	8	10
1.5 Лососи (балтийский, каспийский, озерный) и другие лососевые рыбы:		
- неразделанные глазированные	4	6
1.6 Лосось балтийский и другие лососевые рыбы:		
- разделанные глазированные	3	5
2 Осетровые рыбы		
2.1 Разделанные глазированные	7	9
2.2 Обработанные раствором ПВС	12	–
2.3 Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
3 Сиговые рыбы		
3.1 Белорыбица и нельма:		
- неразделанные глазированные	8	10
3.2 Сиги и другие сиговые рыбы:		
- глазированные	8	10
- неглазированные	6	7
4 Пресноводные рыбы:		
4.1 Глазированные	8	10
4.2 Неглазированные	6	7
4.3 Окунь речной, сом, судак, щука:		
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	–	9
4.4 Мелочь первой группы (подуст):		
- глазированная	8	10
- неглазированная	6	7
4.5 Мелочь второй группы (голавль, красноперка), кроме ерша пресноводного, красноперки дальневосточной, пектарины азовской):		
глазированная	4	–

Продолжение таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
4.6 Мелочь третьей группы (вьюн, пескарь, уклея и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства):		
- глазированная	8	10
- неглазированная	6	7
5 Морские рыбы:		
5.1 Калкановые		
5.1.1 Калкан (азовский, черноморский):		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	–
5.2 Камбаловые		
5.2.1 Камбалы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	–	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
5.2.2 Палтусы:		
- неразделанные глазированные	8	10
- разделанные глазированные	7	9
- разделанные и неразделанные, обернутые в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
- неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	–	8
- разделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	–	7
5.3 Кефалевые		
5.3.1 Кефали:		
- неразделанные глазированные	8	10
5.4 Макрелещуковые (скумбрещуковые)		
5.4.1 Сайра атлантическая неразделанная глазированная	3	4
5.4.2 Сайра тихоокеанская:		
- неразделанная глазированная	2	
- неразделанная и полупотрошеная глазированная	–	5
5.5 Мерлузовые		
5.5.1 Макруронус разделанный глазированный	6	8
5.5.2 Мерлуза:		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–

Продолжение таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.5.3 Хек серебристый:		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	7	9
5.5.4 Хек тихоокеанский:		
- неразделанный глазированный	6	8
- разделанный глазированный	5	8
5.6 Налимовые		
5.6.1 Менек обыкновенный (морской):		
- неразделанный глазированный	8	10
- разделанный глазированный	–	10
5.6.2 Мольва:		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
- неглазированная	4	6
5.6.3 Налимы:		
- неразделанные и разделанные глазированные	8	10
5.7 Нототениевые		
5.7.1 Бычок океанический (нототения зеленая) неразделанный глазированный	8	10
5.7.2 Желтоперка неразделанная глазированная	6	8
5.7.3 Клыкач неразделанный глазированный	8	10
5.7.4 Нототения разделанная глазированная	6	8
5.7.5 Сквама неразделанная глазированная	6	8
5.8 Сельдевые		
5.8.1 Сардинелла, сардинопс, сардина (кроме сардины тихоокеанской (иваси)):		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.8.2. Сардина тихоокеанская (иваси):		
- неразделанная глазированная	1	–
- неразделанная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши	2	–
5.8.3 Помолобус неразделанный глазированный	4	5
5.8.4 Илиша		
- разделанная глазированная	4	6
5.9 Скорпеновые		
5.9.1 Окунь морской:		
- неразделанный и разделанный глазированный	9	11,5
- неразделанный и разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	–
5.10 Скумбриевые		
5.10.1 Пеламида атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.2 Скумбрия азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8

Продолжение таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.10.3 Скумбрия атлантическая:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.10.4 Скумбрия дальневосточная неразделанная глазированная	2	2,5
5.10.5 Скумбрия курильская неразделанная глазированная	2	2,5
5.11 Ставридовые		
5.11.1 Ставрида азово-черноморская неразделанная глазированная	6	8
5.11.2 Ставрида океаническая:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9
5.12 Тресковые		
5.12.1 Мерланг:		
- неразделанный и разделанный глазированный	9	–
- неразделанный и разделанный неглазированный	8	–
- обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
5.12.2 Минтай:		
- неразделанный глазированный	9	11,5
- обезглавленный, потрошеный обезглавленный глазированный и упакованный в пленочные мешки-вкладыши	18	–
- разделанный глазированный или замороженный в парафинированных или ламинированных коробках	10	–
- разделанный, замороженный блоками в парафинированных или ламинированных коробках	–	12
- разделанный, обернутый в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	4	–
- обработанный раствором ПВС	10	–
- спинка глазированный	6	8
5.12.3 Навага:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	–
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
- обезглавленная глазированная и упакованная в пленочные мешки-вкладыши или замороженная блоками в парафинированных или ламинированных коробках	–	12
5.12.4 Пикша:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	–
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
5.12.5 Путассу:		
- неразделанная глазированная	8	10
- разделанная глазированная	7	9

Продолжение таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.12.6 Сайда:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанные и разделанная неглазированная	8	–
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
5.12.7 Треска:		
- неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
- неразделанная и разделанная неглазированная	8	–
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
5.12.8 Тресочка атлантическая (тресочка Эсмарка):		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
5.12.9 Тресочка полярная (сайка):		
- неразделанная и разделанная глазированная	6	8
- неразделанная и разделанная неглазированная	4	6
- обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	–
5.13 Рыбы других семейств и видов		
5.13.1 Альбула неразделанная глазированная	3	4
5.13.2 Аргентина неразделанная глазированная	6	8
5.13.3 Баркус неразделанный глазированный	6	8
5.13.4 Баттерфиш неразделанный глазированный	6	8
5.13.5 Белоция неразделанная глазированная	5	7
5.13.6 Бельдюга океаническая неразделанная глазированная	6	8
5.13.7 Берикс неразделанный глазированный	6	8
5.13.8 Бесуго неразделанный глазированный	6	8
5.13.9 Гладкоголов неразделанный глазированный	10,5	-
5.13.10 Зеленоглазка неразделанная глазированная	5	7
5.13.11 Зубан неразделанный глазированный	6	8
5.13.12 Зубатка разделанная глазированная	6	8
5.13.13 Кабан-рыба неразделанная глазированная	6	9
5.13.14 Капитан-рыба (горбыль серый) неразделанная глазированная	6	8
5.13.15 Карась океанический неразделанный глазированный	8	9
5.13.16 Каранкс неразделанный глазированный	4	5
5.13.17 Красноглазка разделанная глазированная	5	7
5.13.18 Кубера:		
- неразделанная глазированная	4	5
- разделанная неглазированная	3	–
5.13.19 Ледяная рыба неразделанная и разделанная глазированная	6	7
5.13.20 Лемонема:		
- тушка полупотрошеная глазированная	5	6,5
- тушка полупотрошеная глазированная и упакованная в мешки-вкладыши пленочные	8	10
- тушка полупотрошеная неглазированная, обернутая в пленку полиэтиленовую и упакованная в мешки-вкладыши пленочные	8	10
5.13.21 Летрин неразделанный глазированный	8	10
5.13.22 Лещ морской неразделанный глазированный	8	9

Продолжение таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.13.23 Лихия:		
- неразделанная глазированная	8	8
- разделанная глазированная	5	6,5
5.13.24 Лосось австралийский глазированный	6	8
5.13.25 Лутьян океанический неразделанный глазированный	8	10
5.13.26 Луфарь неразделанный глазированный	6	10
5.13.27 Маринка разделанная глазированная	6	8
5.13.28 Масляная рыба неразделанная глазированная	6	8
5.13.29 Мероу неразделанный глазированный	6	8
5.13.30 Макрурус разделанный глазированный	6	8
5.13.31 Мойва жирная неразделанная глазированная	4	6
5.13.32 Минога неразделанная глазированная	8	10
5.13.33 Нигрита неразделанная глазированная	6	8
5.13.34 Ошибень неразделанный и разделанный глазированный	6	8
5.13.35 Пальцепер неразделанный глазированный	6	8
5.13.36 Парго неразделанный глазированный	–	10
5.13.37 Петух морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.38 Перро (губан длинноперый) неразделанный глазированный	6	8
5.13.39 Пинагор разделанный глазированный	5	6,5
5.13.40 Полинемус разделанный и неразделанный глазированный	8	10
5.13.41 Помпано серебристый неразделанный глазированный	6	8
5.13.42 Пристипома неразделанная глазированная	6	8
5.13.43 Рексия разделанная глазированная	6	8
5.13.44 Рубия (луциан желтохвостый) неразделанная глазированная	8	10
5.13.45 Сабля-рыба неразделанная глазированная	3	5
5.13.46 Саурида неразделанная глазированная	6	8
5.13.47 Сериола неразделанная глазированная	4	5
5.13.48 Сериолелла неразделанная глазированная	8	10
5.13.49 Сиганус неразделанный глазированный	4	5
5.13.50 Снэк неразделанный глазированный	3	4
5.13.51 Солнечник неразделанный глазированный	8	10
5.13.52 Сом океанический неразделанный глазированный	6	8
5.13.53 Строма разделанная глазированная	5	6,5
5.13.54 Терпуг неразделанный глазированный	6	8
5.13.55 Угольная рыба: - неразделанная глазированная - разделанная глазированная	 6 10,5	 8 –
5.13.56 Угорь морской неразделанный глазированный	6	8
5.13.57 Умбрина неразделанная глазированная	5	7
5.13.58 Эпигонус разделанный глазированный	6	8
5.13.59 Язык морской неразделанный глазированный	5	7
5.13.60 Мелочь второй группы, вылавливаемая в Каспийском море (белоглазка, густера (тарань), красноперка каспийская, синец (сопа), чехонь): - глазированная - неглазированная	 8 6	 10 7

Окончание таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
5.13.61 Мелочь третьей группы (атерина (ферина), мойва длиной менее 10 см, песчанка, смарида и другие рыбы прибрежных вод длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову Правилами рыболовства): - глазированная	6	–
5.13.62 Мелочь третьей группы океанического промысла глазированная	6	8
5.14 Остальные морские рыбы: - глазированные - неглазированные	6 4	8 5

Примечания

1 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) уменьшается на 1 мес. по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

2 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

3 Срок годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличивается на 50 % по сравнению со сроком годности мороженой рыбы.

4 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

5 Срок годности мороженой неглазированной рыбы в антиадгезионной (парафинированной) бумаге, кроме указанных в 5.2.1, 5.2.2, 5.5.2, 5.6.2, 5.9.1, 5.12.1, 5.12.2, 5.12.3, 5.12.4, 5.12.6, 5.12.7, 5.12.8, 5.12.9, независимо от вида разделки уменьшается на 20 % по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

6 Срок годности мороженой рыбы, кроме указанных в 1.2, 1.4, 1.6, 2.1, 5.2.1, 5.2.2, 5.5.1–5.5.4, 5.6.1–5.6.3, 5.7.4, 5.8.1, 5.8.4, 5.9.1, 5.10.1, 5.10.3, 5.11.2, 5.12.1–5.12.9, 5.13.17–5.13.20, 5.13.23, 5.13.30, 5.13.39, 5.13.40, 5.13.43, 5.13.53, 5.13.55, 5.13.58, при выпуске ее в разделанном виде сокращается на 1 мес.

7 Срок годности остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования не выше минус 25 °С увеличивают на 30 % по сравнению со сроком годности мороженой рыбы при температуре хранения от минус 20 °С до минус 18 °С.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[2] ТР ТС 029/2012 — Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и техноло-гических вспомогательных средств», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58*

[3] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[4] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

[5] 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**

* Действует на территории государств-членов Таможенного союза.

** Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30

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

Подписано в печать 01.12.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,79. Тираж 84 экз. Зак. 4051.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 7 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru