МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32744—
2014**

РЫБА МЕЛКАЯ МОРОЖЕНАЯ

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 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «ВНИРО»), Федеральным государственным унитарным предприятием «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2014 г. № 67-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

(Поправка).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 июля 2014 г. № 689-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32744—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (Декабрь 2019 г.) с поправкой (ИУС 7—2019)

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»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 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 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженой рыбы 10
Библиография 12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА МЕЛКАЯ МОРОЖЕНАЯ

Технические условия

Frozen small-sized fish. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мелкую мороженую рыбу (далее — мороженая рыба), предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав рыб 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 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

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 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и 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 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32004 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения содержания стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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

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 казателям 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мороженая рыба** (frozen fish): Рыба или блок рыбы, температура внутри которых составляет не выше минус 18 °С.

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

4 Основные параметры и размеры

4.1 По длине или массе мороженая рыба не подразделяется, кроме ельца сибирского. Подразделение ельца сибирского по длине — в соответствии с требованиями ГОСТ 1368.

4.2 Минимальную промысловую длину рыбы (промысловый размер) 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, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

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

5.2.2 По видам разделки мороженую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.2.1—5.2.2.4.

5.2.2.1 Обезглавленная — рыба, у которой удалена голова, с пучком внутренностей без разреза по брюшку; икра или молоки, остатки внутренностей могут быть оставлены.

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

5.2.2.3 Тушка — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник.

5.2.2.4 Другие виды разделки мороженой рыбы в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.3 Рыбу замораживают сухим искусственным способом россыпью или блоками.

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

Допускается замораживание рыбы в естественных условиях.

5.2.4 Температура в теле или толще блока мороженой рыбы при сухом искусственном замораживании должна быть не выше минус 18 °С, при естественном замораживании — не выше минус 10 °С. Если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры минус 18 °С и ниже.

5.2.5 Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой 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.

Не глазируют мороженую 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.

5.2.6 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.

5.2.7 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 минус 18 °С и ниже.

5.2.8 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).

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

5.2.10 По органолептическим и физическим 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 россыпью	Поверхность чистая	
- рыбы после размораживания	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы.	
	Допускаются:	
		- потускневшая поверхность; - незначительное подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений.	
	Допускаются:	
	- повреждения жаберных крышек и плавников;	
	- разрыв анального отверстия не более чем у 20 % рыб (по счету) в упаковочной единице — у бычков;	
	- проколы, порезы, срывы кожи, слегка лопнувшее брюшко	
	у рыб (по счету) в упаковочной единице, %, не более:	
	15	30
		- лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей
Разделка	В соответствии с 5.2.2.1—5.2.2.4	
Консистенция	Плотная, присущая рыбе данного вида.	
		Допускается ослабевшая
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха.	
	Допускаются:	
	- слабый илистый запах у пресноводных рыб и у бычка	
		- кисловатый запах в жабрах; - незначительный запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса
Вкус (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы без постороннего привкуса	
Глубокое обезвоживание, %, не более**	10	
Примесь других видов рыб, % (по счету), не более:		
- в корюшке	5	
- в салаке:		
корюшки	2	
кильки балтийской	20	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
- в кильке балтийской:		
салаки	20	
корюшки	2	
- в тюльке:		
ерша	5	
- в кильке каспийской и черноморской:		
атерины	5	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
* Определяют в спорных случаях как пробу на варку. ** Определяют в спорных случаях.		

5.2.11 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 соответствующие:

- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 32004 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления мороженой рыбы, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркируют потребительскую упаковку с мороженой рыбой по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с мороженой рыбой дополнительно указывают:

- массу нетто (без массы глазури) — для мороженой рыбы, изготовленной в глазированном виде;
- номер партии;
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);
- надпись «Глазированная морской водой» — для мороженой рыбы, глазированной чистой морской водой;
- надпись «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 Маркировка транспортной упаковки с продукцией — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка мороженой рыбы должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Мороженую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- мешки тканевые по ГОСТ 30090 или из полотен холстопрошивных упаковочных по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мешки тканые полипропиленовые или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем, с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных материалов — 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;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов или без подложек — 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 с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.3 Блоки мороженой рыбы, кроме блоков, упакованных в пакеты из полимерных материалов, парафинированную или антиадгезионную бумагу, при укладывании в ящики должны быть переложены пергаментом или подпергаментом или уложены в мешки-вкладыши пленочные. Допускается перекладывать блоки рыбы оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

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

5.5.5 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;

3,0 — для продукции, изготавливаемой на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях.

5.5.6 В каждой упаковочной единице должна быть мороженая рыба одного товарного наименования, сорта, вида разделки, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

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 пищевой продукцией, соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие ее сохранность и качество 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 и паразитологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в мороженой рыбе проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

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

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и [5].

Подготовка проб для определения:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- 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 ГОСТ ISO 7218, [5].

7.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- массы нетто и массовой доли глазури — по ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 и [5];
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, пищевых добавок, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Длину рыбы определяют по 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 температурным режимам 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.

8.2.3 Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженой рыбы приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Видовой состав рыб приведен в таблице А.1

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
	Семейство Анчоусовые (Engraulidae)	
Анчоус Хамса	Анчоус Хамса	Виды рода Engraulis Engraulis encrasicolus
	Семейство Бычковые (Gobiidae)	
Бычок	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
	Семейство Карповые (Cyprinidae)	
Елец сибирский	Елец сибирский	Leuciscus leuciscus baicalensis
Ерш пресноводный	**Семейство Окуневые (Percidae)**	
	Ерш пресноводный	Gymnocephalus cernuus
	Семейство Камбаловые (Pleuronectidae)	
Камбала-глосса	Камбала-глосса	Platichthys flesus luscus
	Семейство Сельдевые (Clupeidae)	
Килька балтийская	Шпрот балтийский (килька балтийская)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Шпрот североморский (килька североморская)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Шпрот черноморский (килька черноморская)	Sprattus sprattus phalericus
Салака	Сельдь балтийская (салака)	Clupea harengus membras
Килька каспийская	Килька анчоусовидная Килька большеглазая Килька обыкновенная	Clupeonella engrauliformis Clupeonella grimmi Clupeonella caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella delicatula (clupeonella cultriventris)
	Семейство Корюшковые (Osmeridae)	
Корюшка	Корюшка азиатская зубастая Корюшка европейская, в т. ч. Снеток Корюшка малоротая Корюшка малоротая морская Корюшка малоротая японская	Osmerus mordax Osmerus eperlanus Osmerus eperlanus eperlanus morpha Hypomesus olidus Hypomesus japonicus Hypomesus nippomensis
	Семейство Косатковые (Bagridae)	
Косатка-скрипун	Косатка-скрипун китайская	Pseudobagrus fulvidraco

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения 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 хранения не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
Анчоусовые глазированные:		
Анчоусы	1	—
Хамса	4	—
Бычки:		
- глазированные	8	—
- неглазированные	6	—
Елец сибирский		
- глазированный	8	—
- неглазированный	6	—
Ерш пресноводный:		
- глазированный	8	10
- неглазированный	6	7
Камбала-глосса глазированная	6	—
Килька балтийская глазированная:		
весенняя	4	5
осенняя	2	3
зимняя	3	4
Килька каспийская глазированная:		
(анчоусовидная, большеглазая, обыкновенная)	6	—
Килька североморская глазированная:		
весенняя	4	—
осенняя	2	—
зимняя	3	—
Килька черноморская глазированная:		
весенне-летняя	2	—
осенняя	3	—
Корюшка:		
- глазированная	8	—
- неглазированная	6	—
Косатка-скрипун глазированная	8	—

Окончание таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре хранения не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
Салака глазированная:		
весенняя	4	5
осенняя	2	3
зимняя	3	4
Тюлька глазированная	4	—

Примечания

1 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую тару (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) при температуре хранения не выше минус 18 °С уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

2 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, обернутой в парафинированную или антиадгезионную бумагу, уменьшается на 20 % по сравнению со сроком годности глазированной рыбы.

3 Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, приравнивается к сроку годности глазированной рыбы.

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

Библиография

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

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических 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 решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии 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: рыба мелкая мороженая, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84⅛ Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50.

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
ıstinfo.ru

Поправка к ГОСТ 32744—2014 Рыба мелкая 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