МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32911—
2014**

# РЫБА МЕЛКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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») 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 30 июля 2014 г. № 68–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 |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 сентября 2014 г. № 1049–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32911—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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, 2015

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# РЫБА МЕЛКАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

## Технические условия

Cold-smoked small-sized fish. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу мелкую холодного копчения (далее – рыба холодного копчения), 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 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814–96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1368–2003 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 12302–2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 31262–2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) *

ГОСТ 31266–2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка**

ГОСТ 31339–2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 31745–2012 Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 31789–2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792–2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31795–2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983–2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32004–2012 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32097–2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301–99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766–2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366–2013 Рыба мороженая. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 **мелкая рыба** (small-sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах.

Примечания

1 К рыбам, имеющим незначительный размер, обусловленный биологическими особенностями вида относят – Анчоусы (Engraulis), Тюльки (Clupeonella), Шпроты (Sprattus) и им подобные.

2 Как правило, ограничение размера связано с технохимическими свойствами неразделанной рыбы, а также потребительскими характеристиками готовой продукции.

3.2 **ароматизатор коптильный** (*коптильный препарат)* [smoke flavor]: Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма.

[ТР ТС 029/2012, статья 4]

3.3 **рыба холодного копчения** (cold-smoked fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе дымового, бездымного или смешанного способа холодного копчения и обладающая запахом и вкусом копчености.

Примечания

1 Под холодным копчением понимают обработку рыбы в коптильной среде при температуре не выше 40 °С в результате которой достигается частичное обезвоживание продукции.

2 Под бездымным копчением понимают обработку рыбы с помощью коптильного ароматизатора.

## 4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина рыбы холодного копчения должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Название рыбы | Длина, см |
|---|---|
| Бычок | Не менее 8,0 |
| Желтоперка | Не менее 9,0 |
| Килька балтийская | Не менее 7,0 |
| Килька каспийская | Не менее 6,5 |
| Килька североморская | Не менее 6,5 |
| Килька черноморская | Не менее 7,0 |
| Мерланка | Не менее 11,0 |
| Салака | Не менее 9,0 |
| Сардина тихоокеанская (иваси) | От 12,0 до 16,0 |
| Пузанок азовский | Не менее 10,0 |
| Сельдь атлантическая | От 9,0 до 17,0 |
| Сельдь беломорская | 9,0–13,0 |
| Сельдь тихоокеанская | От 9,0 до 17,0 |

*Окончание таблицы 1*

| Название рыбы | Длина, см |
|---|---|
| Ставрида черноморская | 9,0–21,0 |
| Тюлька | Не менее 5,0 |
| Хамса | Не менее 7,0 |

4.2 Длина рыбы холодного копчения, не указанной в таблице 1, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

## 5 Технические требования

5.1 Рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба в неразделанном виде должна быть посолена, подвергнута холодному копчению, охлаждена и упакована.

Допускается замораживание и хранение замороженной рыбы холодного копчения, если при этом ее качество соответствует требованиям настоящего стандарта. Температура в теле рыбы при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.2 При изготовлении рыбы холодного копчения используют коптильные ароматизаторы в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По органолептическим, химическим и физическим показателям рыба холодного копчения должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид | Поверхность чистая, не влажная.<br>Могут быть:<br>- незначительные белково-жировые натеки, слегка увлажненная или покрытая жиром поверхность;<br>- незначительные светлые пятна, не охваченные дымом и отпечатки сетки на поверхности рыбы |
| Наружные повреждения | Рыба целая, без наружных повреждений; сбитость чешуи у рыб с плотно сидящей чешуей – частичная, у рыб со слабо сидящей чешуей – не нормируется.<br>Могут быть в одной упаковочной единице не более чем у 10 % сельдей и у 30 % других видов рыб (по счету):<br>- проколы, порезы, срывы кожи (не более двух) на одном экземпляре;<br>- повреждения жаберных крышек;<br>- слегка лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей |
| Цвет чешуйчатого (кожного) покрова | От светло-золотистого до темно-золотистого; для каспийской и черноморской кильки – серебристый со светло-золотистым оттенком |
| Консистенция мяса | Сочная, плотная.<br>Мясо может отделяться от позвоночной кости |
| Вкус | Свойственный данному виду рыбы холодного копчения, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду рыбы холодного копчения, без постороннего запаха |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) | Не допускается |

*Окончание таблицы 2*

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Массовая доля поваренной соли, %, для: | |
| - сардины тихоокеанской (иваси) | 5–10 |
| - остальных рыб | 4–8 |
| Массовая доля воды, %, для: | |
| - кильки каспийской | 40–60 |
| - ставриды азово-черноморской | 45–65 |
| - остальных рыб | 45–60 |
| Массовая доля жира в мясе жирной тюльки холодного копчения, %, не менее | 10 |

5.2.4 По показателям безопасности рыба холодного копчения 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 рыбы холодного копчения, должны соответствовать:

- 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 мелкая охлажденная – ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая – ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба соленая с массовой долей поваренной соли не более 10 % – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830;
- вода питьевая – ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус пищевой – ГОСТ 32097;
- ароматизатор коптильный – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления рыбы холодного копчения, 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 Рыбу холодного копчения в потребительской упаковке маркируют в соответствии с ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Тюльку холодного копчения длиной более 6,5 см с массовой долей жира 10 % и более маркируют как «Тюлька жирная холодного копчения».

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с рыбой холодного копчения дополнительно указывают:

- номер партии;
- информацию о коптильных ароматизаторах (при использовании);
- информацию о замораживании продукции;

- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» – для рыбы холодного копчения, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха, при этом должен быть указан состав газовой среды.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

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

### 5.5 Упаковка

5.5.1 Рыбу холодного копчения упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516;
- пачки из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 12303;
- пакеты из полимерных материалов под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без них – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек.

При реализации рыбы холодного копчения в местах изготовления допускается упаковывать продукцию в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.2 Рыбу холодного копчения, упакованную в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона.

5.5.3 Упаковывание рыбы холодного копчения в пакеты из полимерных материалов – в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть рыба холодного копчения одного товарного наименования, одного способа изготовления, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

Допускается в каждой упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) менее установленной длины.

5.5.5 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемое положительное отклонение содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

3,0 – для продукции массой до 1,0 кг включ.;
1,0 – « « « св. 1,0 кг до 10,0 кг включ.;
0,5 – « « « св. 10,0 кг.

5.5.6 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 и соответствующие требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Упаковка и упаковочные материалы 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, бенз(а)пирена, пестицидов, а также паразитологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в рыбе холодного копчения проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля рыбы холодного копчения устанавливают в соответствии с [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Периодичность определения показателей: «Массовая доля поваренной соли», «Массовая доля воды», «Массовая доля жира», «Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)», а также длины рыбы и массы нетто устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

## 7 Методы контроля

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

Подготовка проб для испытаний:

- органолептических, химических и физических 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 ГОСТ ISO 7218 и [5].

7.2 Методы контроля:

- органолептических, химических и физических показателей – по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636; ГОСТ 31795
- массы нетто – по ГОСТ 31339;
- длины рыбы – по ГОСТ 7631;
- токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 и [5];
- гистамина – по ГОСТ 31789;
- бенз(а)пирена - по ГОСТ 31745;
- диоксинов – по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983;
- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

## 8 Транспортирование и хранение

### 8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют рыбу холодного копчения 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 рыбы холодного копчения, 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 и условия хранения рыбы холодного копчения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности (с даты изготовления) и условия хранения рыбы холодного копчения 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<br>Род Анчоусы – Engraulis | |
| Хамса | Хамса | Engraulis encrasicholus ponticus |
| | Семейство Барабулевые - Mullidae<br>Род Барабули – Mullus | |
| Барабуля | Барабуля черноморская | Mullus barbatus ponticus |
| | Семейство Бычковые - Gobiidae | |
| Бычок азово-черноморский | Бычок | Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus |
| | Семейство Нототениевые - Nototheniidae<br>Род Патагонские нототении – Patagonotothen | |
| Желтоперка | Желтоперка | Patagonotothen guentheri |
| | Семейство Сельдевые – Clupeidae<br>Род Алоза – Alosa | |
| Пузанок азовский | Пузанок азовский [сельдь азово-черноморская (пузанок)] | Alosa tanaica (Alosa caspia tanaica) |
| | Род Сельди – Clupea | |
| Салака | Салака (сельдь балтийская) | Clupea harengus membras |
| Сельдь атлантическая | Сельдь атлантическая | Clupea harengus |
| Сельдь беломорская | Сельдь беломорская | Clupea pallasii marisalbi |
| Сельдь тихоокеанская | Сельдь тихоокеанская | Clupea pallasii pallasii |
| | Род Тюльки – Clupeonella | |
| Килька каспийская | Килька анчоусовидная (тюлька анчоусовидная) | Clupeonella engrauliformis |
| | Килька большеглазая (тюлька большеглазая) | Clupeonella grimmi |
| | Килька обыкновенная (тюлька черноморско-каспийская) | Clupeonella cultriventris caspia |
| Тюлька | Тюлька | Clupeonella delicatula (Clupeonella cultriventris) |
| | Род Сардинопсы – Sardinops | |
| Сардина тихоокеанская | Сардина тихоокеанская (иваси) | Sardinops sagax melanosticta |
| | Род Шпроты – Sprattus | |
| Килька балтийская | Килька балтийская (шпрот балтийский) | Sprattus sprattus balticus |
| Килька североморская | Килька североморская (шпрот североморский) | Sprattus sprattus sprattus |
| Килька черноморская | Килька черноморская (шпрот черноморский) | Sprattus sprattus phalericus |
| | Семейство Ставридовые – Carangidae<br>Род Ставриды – Trachurus | |
| Ставрида черноморская | Ставрида черноморская (азово-черноморская) | Trachurus mediterraneus ponticus |
| | Семейство Тресковые – Gadidae<br>Род Мерланги – Odontogadus (Merlangius) | |
| Мерланг черноморский | Мерланг черноморский (мерланка) | Odontogadus merlangus euxinus |
| Примечание – Допускается использовать другие виды (подвиды) мелких рыб, разрешенные к вылову правилами рыболовства. | | |

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемый срок годности и условия хранения

Рекомендуемый срок годности рыбы холодного копчения (с даты изготовления), сут, не более:
15 – при температуре от минус 2 °С до 0 °С;
3 – при температуре от 5 °С до 18 °С.

## 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 664.951.3 (083.74):006.354 МКС 67.120.30 NEQ

Ключевые слова: рыба мелкая, холодное копчение, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 16.03.2015. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40 Тираж 31 экз. Зак. 551

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru


gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru