МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32910— 2014

СЕЛЬДЬ 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») и Федеральным государственным унитарным предприятием «Полярный научно–исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГУП «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 сентября 2014 г. № 1050–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32910–2014 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, 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 32910—2014 Сельдь мороженая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Сноска [2] к ГОСТ 31266—2004	[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».	[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

(ИУС № 5 2015 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

СЕЛЬДЬ МОРОЖЕНАЯ
Технические условия

Frozen herring.
Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженую сельдь, предназначенную на пищевые цели.

Видовой состав сельди 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 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[1)]

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

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

[1)] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232–98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

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 31262–2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно–вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)[1)]

ГОСТ 31266–2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно–абсорбционный метод определения мышьяка[2)]

ГОСТ 31339–2006 Рыба, нерыбные объекты и продукции 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 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 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

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

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

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

ГОСТ 32366–2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744–2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

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.

[1)] 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)».

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **степень наполнения желудка сельди пищей** (herring stomach fullness index): Количество пищи в желудке сельди, выраженное в баллах.

Примечания

1 В качестве пищи сельдь использует в основном планктонные организмы и мелкие ракообразные, в том числе калянус.

2 Сельдь, имеющую степень наполнения желудка пищей более двух баллов, часто называют калянусной.

3.2 **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.

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

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

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина или масса мороженой сельди должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

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

4.3 Минимальную промысловую длину (промысловый размер) сельди и допустимый прилов молоди установлены в правилах рыболовства.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Мороженую сельдь изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Сельдь со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов изготовляют в разделанном виде с обязательным удалением пищеварительного тракта.

Допускается по согласованию с приобретателем мелкую и неподразделяемую по длине или массе мороженую сельдь изготовлять в неразделанном виде из сырья со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов.

5.2.2 По видам разделки мороженую сельдь подразделяют в соответствии с 5.2.2.1 – 5.2.2.7.

5.2.2.1 Обезглавленная – сельдь, у которой удалены голова, плечевые кости, грудные плавники и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

- оставление части внутренностей, в том числе икры или молок;
- удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка;
- поперечный надрез в области анального отверстия.

5.2.2.2 Полупотрошеная – сельдь, у которой через поперечный разрез у грудных плавников (не более 3 см) удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.2.3 Потрошеная – сельдь, 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 удаление жабр.

5.2.2.4 Потрошеная обезглавленная – потрошеная сельдь, у которой удалена голова, плечевые кости и грудные плавники.

Допускается удаление головы вместе с грудными плавниками и частью брюшка.

5.2.2.5 Тушка – сельдь, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки; 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.

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

Допускается поперечный надрез брюшка в области анального отверстия.

Другие виды разделки мороженой сельди – в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.3 Мороженую атлантическую и тихоокеанскую сельдь в зависимости от массовой доли жира подразделяют на жирную и нежирную.

Другие виды сельди по жирности не подразделяют.

5.2.4 Сельдь замораживают сухим искусственным способом блоками, россыпью или поштучно.

Допускается замораживание беломорской сельди зимнего лова в естественных условиях россыпью.

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

Рекомендуется замораживать беломорскую сельдь блоками массой не более 10,0 кг.

5.2.6 При замораживании крупной сельди блоками для обеспечения их одинаковой массы допускается добавлять не более двух кусков сельди того же товарного наименования.

5.2.7 Температура в теле или толще блока мороженой сельди 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.

5.2.8 Мороженую сельдь изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

5.2.8.1 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 государства, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8.2 Не глазируют мороженую сельдь:

- обернутую перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354;
- упакованную перед замораживанием в пакеты из полимерных материалов, полиэтиленовые (полипропиленовые) сетки, мешки–вкладыши пленочные, пачки или коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним и/или внешним 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.

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

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

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

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

5.2.12 Мороженую сельдь по качеству подразделяют на первый и второй сорта.

5.2.13 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженая сельдь 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	
- сельдей, замороженных россыпью	Поверхность чистая	
- сельдей, замороженных поштучно	Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга	
- сельдей после размораживания	Поверхность чистая, окраска свойственная данному виду сельди. Допускаются: - сбитость чешуи; - покраснение жаберных крышек (краснощечка);	- потускневшая поверхность; - легкое подкожное пожелтение, не проникшее в толщу мяса
Наружные повреждения	Сельдь без наружных повреждений. Допускаются: - следы от объячеивания; - повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы; - повреждения жаберных крышек; - незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы, срывы кожи): - не более двух повреждений у 10 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице	- не более двух повреждений у 20 % рыб (по счету) в одной упаковочной единице
Разделка	В соответствии с 5.2.2.1 – 5.2.2.7	
Консистенция	Плотная.	Допускается ослабевшая
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей сельди, без посторонних запахов.	Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в толщу мяса
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду сельди, без постороннего привкуса	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Глубокое обезвоживание, %, не более**	10,0	
Массовая доля жира, %, для: - жирных атлантической и тихоокеанской сельдей - нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей	12,0 и более менее 12,0	

* В спорных случаях проводят пробную варку мороженой сельди по ГОСТ 7631.
** Определяют в спорных случаях.

5.2.14 По показателям безопасности мороженая сельдь 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 сельди, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- сельдь живая – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь–сырец (свежая) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь охлажденная – ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сельдь 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 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 сельди, 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 Потребительскую упаковку с мороженой сельдью маркируют по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

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

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортной упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- надпись «Для промышленной переработки. Изготовлено с использованием ПВС» – для мороженой сельди, обработанной водным раствором поливинилового спирта;
- надпись «Сельдь со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов» – для неразделанной мелкой и неподразделяемой по длине или массе мороженой сельди со степенью наполнения желудка пищей более двух баллов.

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 сельдь упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 с применением полимерного вкладыша или без него;
- ящики из картона парафинированные или ламинированные 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 внутренним полипропиленовым слоем 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 или картона с внутренним и/или внешним 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 полимерных материалов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов по нормативным документам или без них;

- 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 сельдь, упакованную в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона.

Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать потребительскую упаковку с продукцией в ящики полимерные многооборотные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

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

5.5.3 Глазированные или неглазированные блоки мороженой сельди перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных материалов, полиэтиленовые (полипропиленовые) сетки, 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 сельди 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 мороженая сельдь одного товарного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы, одной степени жирности (для атлантической и тихоокеанской сельди), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

Допускается в одной упаковочной единице не более 2 % рыб (по счету) большей или меньшей длины или массы.

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 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.

5.5.8 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой сельди, 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, а также контроль 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 сельди проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

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

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб – по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [5] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 ГОСТ ISO 7218 и [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, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [5];
- гистамина – по ГОСТ 31789;
- диоксинов – по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов – по ГОСТ 31983;
- радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.4 Длину, массу сельди и степень наполнения желудка пищей определяют по ГОСТ 7631.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют мороженую сельдь 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.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности и условия хранения мороженой сельди устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности мороженой сельди при температуре не выше минус 18 °С, с даты изготовления, приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 Названия рыб на русском и латинском языках приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Товарное наименование рыб	Название рыб*	
	русское	латинское
Семейство Сельдевые (Clupeidae) род Clupea		
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Сельдь чешско–печорская	Сельдь чешско–печорская	Clupea pallasii suworowi
род Alosa		
Пузанок (пузанок азовский)	Пузанок азовский	Alosa tanaica (Alosa caspia tanaica)
Сельдь каспийская	Пузанок каспийский	Alosa caspia caspia
	Пузанок большеглазый	Alosa caspia saposhnikovi
	Сельдь аграханская	Alosa brashnikovii agrachanica
	Сельдь долгинская	Alosa brashnikovii brashnikovii
Сельдь азово–черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская)	Сельдь черноморско–азовская морская	Alosa maeotica
	Сельдь черноморско–азовская проходная	Alosa immaculata (Alosa pontica)
Сельдь–черноспинка**	Сельдь–черноспинка	Alosa kessleri kessleri
Сельдь–финта	Финта атлантическая	Alosa fallax fallax
род Clupanodon		
Сельдь пятнистая	Сельдь пятнистая	Clupanodon punctatus

* Допускается использовать другие виды и подвиды сельдей, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, на которые не распространяются требования ГОСТ 32366 и ГОСТ 32744.

** Сельдь–черноспинка длиной 37 см и менее имеет товарное наименование «сельдь каспийская».

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности мороженой сельди

Б.1 Рекомендуемый срок годности мороженой сельди, с даты изготовления, при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, ecc, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
1 Сельдь азово–черноморская (кроме дунайской), пузанок:		
- глазированные неразделанные	4	6
- глазированные разделанные	3	5
2 Сельдь дунайская:		
- глазированная неразделанная	10	12
- глазированная разделанная	9	11
3 Сельдь атлантическая:		
- глазированная неразделанная	10	12
- глазированная разделанная	9	11
- неглазированная неразделанная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	10	12
- неглазированная разделанная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	6	–
4 Сельдь беломорская:		
- глазированная	3	–
- неглазированная, в том числе естественного замораживания	1,5	–
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	3	–
- обработанная водным раствором ПВС	4,5	–
5 Сельдь каспийская:		
- глазированная	4	–
- глазированная блоками и упакованная в полиэтилен высокого давления	6	–
- неглазированная	3	–
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	4	–
- обработанная водным раствором ПВС	6	–
6 Сельдь тихоокеанская:		
- глазированная неразделанная	10	12
- глазированная разделанная	9	11
- обработанная водным раствором ПВС	7	–
- крупная жирная и нежирная неразделанная глазированная, уложенная в мешки–вкладыши пленочные с последующим упаковыванием в мешки бумажные с внутренним полипропиленовым слоем (тканные полипропиленовые покрытые бумагой) или ящики из гофрированного картона	12	–
- крупная жирная и нежирная неразделанная неглазированная, обернутая в полиэтиленовую пленку, с последующей упаковкой в ящик из гофрированного картона с пленочным мешком–вкладышем	12	–
7 Сельдь (не указанная в пунктах 1 – 6 настоящей таблицы):		
- глазированная	4	–
- неглазированная и упакованная в пленку из полиэтилена высокого давления	4	–

Окончание таблицы Б.1

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
- неглазированная и обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	3	–
- неглазированная, упакованная в потребительскую упаковку (кроме упакованной под вакуумом в пакеты)	3	–
- неглазированная, упакованная под вакуумом в пакеты из полимерных материалов	4	–

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[1)]
[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[1)]
[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[1)]
[4] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769[1)]
[5] 5319–91	Инструкция по санитарно–микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных (утверждена Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90 и Министерством здравоохранения СССР 22.02.91)[2)]

[1)] Действует на территории государств–членов Таможенного союза.

[2)] Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30

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

Подписано в печать 05.11.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 37 экз. Зак.4641.

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 32910—2014 Сельдь мороженая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Сноска [2] к ГОСТ 31266—2004	[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».	[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

(ИУС № 5 2015 г.)

gost.e-ecolog.ru