МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 2623— 2013

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ТИХООКЕАНСКИХ ЛОСОСЕЙ И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

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 «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» (ФГУП «ТИНРО-Центр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) (МТК 300)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 октября 2013 г. № 60-П)

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1612-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 2623—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 2623—97

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

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 . . . 6
7 Методы контроля . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (рекомендуемое) Видовой состав рыб . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий холодного копчения . . . 9
Библиография . . . 10

Поправка к ГОСТ 2623—2013 Изделия балычные из тихоокеанских лососей и иссык-кульской форели холодного копчения. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ТИХООКЕАНСКИХ ЛОСОСЕЙ И ИССЫК-КУЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold-smoked balyk products from Pacific salmons and Issyk Kul trout. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия из тихоокеанских лососей и иссык-кульской форели холодного копчения (далее —балычные изделия), предназначенные 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 их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 7631—2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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 16080—2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

Издание официальное

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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Метод 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 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или 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 **балычные изделия** (balyk products): Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения.

3.2 **калтычок** (isthmus belly): Брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками.

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

4 Основные параметры и размеры

В зависимости от вида рыб и их разделки масса балычных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование рыбы	Масса, кг, не менее		
	спинки	боковника	теши (две половины)
Горбуша, нерка, сима	0,35	—	0,25
Кета и кижуч	0,80	0,40	0,35
Чавыча	1,50	0,80	0,75
Форель иссык-кульская	1,60	—	0,40

5 Технические требования

5.1 Балычные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены 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 По видам разделки балычные изделия подразделяются в соответствии с 5.2.1.1—5.2.1.6.

5.2.1.1 Спинка — рыба, у которой удалены внутренности, в том числе икра или молоки, голова с плечевыми костями, спинной плавник срезан, брюшная часть отделена срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и почки зачищены.

Возможно оставление плечевых костей и изготовление спинки без удаления головы с жабрами или без них.

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

Теша может быть разрезана на две продольные половины.

5.2.1.3 Боковник — спинка или рыба, которые разрезаны на две продольные половины, голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки и позвоночник удалены, брюшная часть отделена срезом от приголовка до анального плавника, все плавники срезаны, сгустки крови и почки зачищены.

Возможно оставление плечевых и реберных костей, изготовление боковника без срезания брюшной части.

Теша и боковник крупных экземпляров чавычи могут быть разрезаны пополам поперечным срезом.

5.2.1.4 Кусок — спинка или боковник, нарезанные поперек массой от 0,3 до 1,0 кг.

5.2.1.5 Кусочки — спинка, боковник или теша, у которых удалены калтычок, приголовная и хвостовая части, позвоночная кость и нарезаны поперек толщиной от 1,0 до 1,5 см.

Изготовление кусочков возможно с оставлением позвоночной кости.

5.2.1.6 Ломтики — спинка, боковник или теша, у которых калтычок, приголовная и хвостовая части, кожный покров, позвоночная и реберные кости удалены и нарезаны поперек толщиной не более 1,0 см.

Возможно оставление остатков реберных костей у ломтиков из теши или боковника.

5.2.2 Балычные изделия, кроме ломтиков и кусочков, по качеству подразделяют на два сорта: первый и второй.

На изготовление кусочков и ломтиков направляют балычные изделия первого сорта. Ломтики и кусочки на сорта не подразделяют.

5.2.3 По органолептическим, физическим и химическим показателям балычные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая, без наружных повреждений. Рыба с наличием подкожного жира. Допускаются: - незначительные нарушения целостности ломтиков и кусочков до 20 % в одной упаковочной единице (по счету);	- наружные повреждения кожи и незначительные трещины по срезам; - неравномерно прокопченные экземпляры; - частичное отставание кожи от мяса; - незначительный налет соли; - незначительное пожелтение в приголовной части, а у боковника и в области позвоночника
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	
Разделка	В соответствии с 5.2.1	
Консистенция	Плотная, сочная, свойственная данному виду рыбы и продукции. Допускается: - слегка мажущаяся — у чавычи; - легкое расслоение мяса у ломтиков и кусочков чавычи; - мягковатая или суховатая, мясо при резке слегка крошащееся	
Вкус и запах	Свойственный копченому продукту из данного вида рыбы, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %:	4—7	4—9
Массовая доля воды, %	52—58	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	
Примечание — В балычных изделиях, реализуемых в местах изготовления, массовая доля воды — не более 62 %.		

5.2.4 По показателям безопасности балычные изделия должны соответствовать [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- лососи тихоокеанские — сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- форель иссык-кульская — сырец — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лососи тихоокеанские и форель иссык-кульская охлажденные — ГОСТ 814;
- лососи тихоокеанские мороженые — ГОСТ 1168;
- лососи дальневосточные (тихоокеанские) соленые — ГОСТ 16080;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное для копчения продуктов — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается при изготовлении кусков, кусочков и ломтиков использовать рыбу с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующую требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

5.3.2 Сырье, в том числе закупаемое по импорту, используемое для изготовления балычных изделий, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют в соответствии с [2], по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения.

На потребительскую упаковку с продукцией дополнительно наносят название рыбы, если оно не указано в наименовании продукции.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

5.4.3 Маркировка балычных изделий должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка — в соответствии с [3], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771.

5.5.2 Балычные изделия упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- пачки из картона по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с применением подложек или без них.

При упаковывании куска в пачки и пакеты из полимерных материалов должно быть не более одного довеска.

При реализации в местах изготовления балычные изделия могут быть упакованы в многооборотные полимерные ящики — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.3 Спинку, боковник или тешу укладывают в ящики ровными плотными рядами, кожным покровом ко дну ящика. Верхний ряд укладывают кожным покровом вверх.

5.5.4 Ломтики и кусочки фасуют:

- в банки металлические по ГОСТ 5981;
- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакеты из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек из картона и комбинированных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт или без них.

5.5.5 Ломтики или кусочки должны быть уложены в пакеты плашмя, в банки — плотными рядами. Возможно винтовое укладывание.

В упаковочной единице с ломтиками или кусочками не должно быть более двух довесков.

5.5.6 Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а пакеты укупорены под вакуумом или без вакуума или скреплены зажимами.

5.5.7 Упаковывание балычных изделий в пакеты из полимерных материалов — в соответствии с инструкцией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.8 Балычные изделия в потребительской упаковке упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

5.5.9 В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного названия рыбы, одного вида разделки и сорта, одного вида, одной вместимости потребительской упаковке, одного способа упаковывания, одной даты изготовления.

5.5.10 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, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,5 кг включ.;

1,0 — » » » » св. 0,5 до 1,0 кг включ.;

0,5 — » » » » св. 1,0 кг.

5.5.11 Допускается использовать другие виды упаковки, в том числе закупаемые по импорту, или изготовленные из импортных материалов, разрешенные к применению для контакта с данным видом продукции и соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.12 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания балычных изделий, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [3] 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, пестицидов, бенз(а)пирена, диоксинов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Контроль содержания диоксинов в балычных изделиях проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6.3 Периодичность микробиологического контроля балычных изделий устанавливает изготовитель продукции в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.5 Периодичность определения показателей «Массовая доля воды», «Массовая доля поваренной соли», «Наличие посторонних примесей» и «Масса нетто» устанавливает изготовитель.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 26668, ГОСТ 31339, [4] или 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 [4];
- культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670, приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по [4];
- паразитологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, [4] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение содержания пестицидов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, диоксинов, радионуклидов, а также паразитологические показатели проводят по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Могут быть использованы другие методы контроля, которые соответствуют требованиям законодательства государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Балычные изделия транспортируют 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 Балычные изделия транспортируют в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности в соответствии с ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.1.4 Допускается транспортирование продукции без пакетирования.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности балычных изделий с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности и условия хранения продукции приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Название рыбы	
русское	латинское
Род — лососи благородные	**Salmo**
Форель севанская (иссык-кульская, ишхан)	Salmo ischchan
Род — тихоокеанские лососи	**Oncorhynchus**
Горбуша	Oncorhynchus gorbuscha
Кета	Oncorhynchus keta
Кижуч	Oncorhynchus kisutch
Нерка (красная)	Oncorhynchus nerka
Сима	Oncorhynchus masou
Чавыча	Oncorhynchus tschawytscha

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий холодного копчения

Рекомендуемый срок годности и условия хранения балычных изделий холодного копчения приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции, вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, не более, при температуре хранения
Балычные изделия всех наименований, упакованные в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона	1,5 мес — от минус 8 °С до минус 2 °С
Балычные изделия всех наименований, упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом и без вакуума	3 сут — от минус 3 °С до 0 °С
Балычные изделия всех наименований, упакованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума	10 сут — от минус 8 °С до минус 4 °С
Балычные изделия всех наименований, упакованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом	15 сут — от минус 8 °С до минус 4 °С
Ломтики или кусочки, упакованные в стеклянные или металлические банки	4 мес — от минус 4 °С до минус 2 °С

Библиография

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

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

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

[4] 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 006:664.951.32:639.211:006.354 МКС 67.120.30 Н26

Ключевые слова: балычные изделия, тихоокеанские лососи, иссык-кульская форель, холодное копчение, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.06.2014. Подписано в печать 22.08.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 86 экз. Зак. 3344.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru nfo@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ 2623—2013 Изделия балычные из тихоокеанских лососей и иссык-кульской форели холодного копчения. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru