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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7447—
2015**

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

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 бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»), Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГБНУ «ПИНРО»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. №1067-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7447—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7447—97

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

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, 2016, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Hot-smoked fish. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу горячего копчения всех семейств и видов, предназначенную для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяются на рыбу горячего копчения, изготовляемую по ГОСТ 812, ГОСТ 6606, ГОСТ 7445, а также бычков (кроме дальневосточного и океанического), косатку-скрипуна, лосося балтийского, нежирную мойву (мелочь третьей группы), сардину тихоокеанскую (иваси), снетка, лососей тихоокеанских с нерестовыми изменениями и хрящевых рыб.

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 812 Сельди горячего копчения. Технические условия

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

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[1)]

ГОСТ 3948 Филе рыбное мороженое. Технические условия

ГОСТ 6606 Рыба мелкая горячего копчения. Технические условия

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

ГОСТ 7445 Рыба осетровая горячего копчения. Технические условия

ГОСТ 7448 Рыба соленая. Технические условия

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

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 12303 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[2)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[3)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 17660 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия

ГОСТ 17661 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия

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

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

ГОСТ 24896 Рыба живая. 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

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 27569 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия[4)]

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[5)]

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. 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 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)[6)]

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка[7)]

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 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

---

1) Действует ГОСТ 33781—2016.

2) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011.

3) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

4) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013.

5) Действует ГОСТ ISO 973—2016.

6) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99.

7) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2011.

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

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 31791 Продукция и сырье эфиромасличное травянистое и цветочное. Технические условия

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

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ ISO/TS 21872-1 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemoliticus и Vibrio cholera

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 **горячее копчение рыбы** (hot smoking of fish): Тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80 °С до 180 °С до готовности продукта.

Примечание — Различают дымовой, бездымный (с использованием коптильных ароматизаторов) и смешанный способы горячего копчения.

3.2 **рыба горячего копчения** (hot-smoked fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе горячего копчения, обладающая вкусом, цветом и запахом копченности.

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

3.4 **ожог рыбы** (fish burn): Наличие вздутостей, разрывов на кожном покрове рыбы, подгорания плавников, возникающее в результате воздействия температуры, превышающей установленную технологическим режимом.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина рыбы горячего копчения, включая мелочь второй и третьей групп, кроме указанной в 4.2, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4.2 Длина неразделанной рыбы горячего копчения должна быть более, см:

17,0 — азово-черноморской скумбрии;

21,0 — черноморской ставриды.

4.3 Рекомендуемая длина океанической ставриды горячего копчения «Ароматная» (пласт без кости, пласт с костью, филе) — не менее 15,0 см.

4.4 Рекомендуемая масса разделанной рыбы горячего копчения приведена в таблице 1.

Таблица 1

Название рыбы	Вид разделки	Масса, кг
Треска	Потрошеная	Не более 0,8
Сабля-рыба	Кусок	0,15—1,00
Рыба других видов		0,2—1,0
Скумбрия*	Филе-кусок	0,3—1,0
Ставрида*		
Рыба других видов		0,4—1,0
* Для продукции, изготовленной из мороженых блоков филе-кусков, фасованных в сетки.		

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Рыба должна быть посолена, подвергнута горячему копчению, охлаждена и упакована.

При изготовлении рыбы горячего копчения «Ароматная» используют пряности с добавлением или без добавления чеснока.

5.2.2 Рыбу горячего копчения изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде.

Не допускается изготовлять в неразделанном виде: бычка дальневосточного, зубатку, илишу, маринку, османа, сома крупного (кроме океанического), усача, храмулю, щуку азово-черноморскую крупную, окуня морского массой более 0,3 кг; мольву, пикшу, сайду и треску массой более 0,4 кг; прудовую рыбу; рыбу с явными признаками заглотыша.

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

5.2.3 По видам разделки рыбу горячего копчения подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.17.

Особенности разделки рыб приведены в приложении А.

5.2.3.1 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

5.2.3.2 Зябренная — рыба, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены.

5.2.3.3 Обезглавленная — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями и внутренности без разреза по брюшку.

Допускается:

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

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

5.2.3.5 Потрошеная обезглавленная — потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями и грудными плавниками.

Допускается:

- оставление плечевых костей и грудных плавников;
- удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка;
- вырезание области анального отверстия с частичным подрезанием анального плавника у трески.

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

Допускается оставление:

- почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической;
- остатков черной пленки у трески;
- тонкой брюшной части у сардин.

5.2.3.7 Кусок — тушка или потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, разрезанные на части.

5.2.3.8 Пласт с костью — рыба, у которой разрез проведен по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см удалены; сгустки крови и почки зачищены.

5.2.3.9 Пласт без кости — пласт с костью, у которого удалена позвоночная кость.

5.2.3.10 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть; жабры или голова с плечевыми костями удалены; сгустки крови и остатки внутренностей зачищены.

5.2.3.11 Боковник — рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается удаление плечевых и крупных реберных костей.

5.2.3.12 Филе — рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, «жучки», разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается наличие чешуек, «жучек» и реберных костей у рыбы «Ароматная», изготовленной из филе океанической ставриды.

5.2.3.13 Филе-кусок — филе рыбы, разрезанное на поперечные части.

Допускается изготавливать филе-кусок скумбрии или ставриды из блоков мороженого филе, распиленных и расфасованных в хлопчатобумажные сетки по нормативным документам.

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

Допускается:

- разрезание теши на две продольные половины;
- оставление плечевых костей.

5.2.3.15 Рулет — рыба, которая разделана на филе, боковник или тешу, свернута в рулон кожей наружу; чешуя удалена.

Допускается изготовление рулетов:

- из двух и более видов рыб;
- с добавлением пряностей и чеснока или только пряностей;
- свернутых в рулон кожей внутрь из теши зубатки или нототении, боковника палтуса.

5.2.3.16 Рыбу горячего копчения «Ароматная» изготовляют в разделанном виде: пласт без кости, пласт с костью, филе.

5.2.3.17 Другие виды разделки рыбы горячего копчения — в соответствии с договором (контрактом) на поставку.

5.2.4 Рыба горячего копчения может быть заморожена.

Температура в толще замороженной рыбы горячего копчения должна быть не выше минус 18 °С.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Готовность продукта	Мясо, икра или молоки проварены; мясо легко отделяется от позвоночной кости; кровь полностью свернулась
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, невлажная. У рулетов и рыбы «Ароматная» — наличие на поверхности измельченного чеснока (при использовании) и пряностей. Допускаются: - незначительная увлажненность; - незначительные белково-жировые натеки на поверхности; - незначительные ожоги; - отпечатки сетки или прутков на поверхности (без загрязнения сажей); - небольшая вздутость кожи; - незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира у кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, пеламиды, сабли-рыбы, сардинеллы, сардинопса, сардины, сериолеллы, сериолы, скумбрии, ставриды и угря; - расслоение мяса на срезе у макрели, мраморной нототении, скумбрии, а также ставриды «Ароматная»
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений, кожный покров целый. Допускаются: - проколы мяса от прутков в головной или хвостовой части рыб; - порезы кожи длиной не более 1 см; - срывы кожи площадью не более 1 $см^2$; - надлом рыб; - лопнувшее брюшко; - поломанные жаберные крышки и плавники; - отломанные головы; - не более трех повреждений у одного экземпляра рыбы в одной упаковочной единице, % рыб (по счету), не более: 2 — для бычка и ельца; 20 — для мойвы; 10 — для рыб остальных видов
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до коричневого. Равномерный. Допускаются светлые пятна: - от соприкосновения с сеткой (решеткой); - в местах обвязки; - не охваченные коптильной средой (площадью не более 2 $см^2$)
Консистенция	Плотная или мягкая, сочная, некрошащаяся. Допускается: - суховатая; - незначительно крошащаяся (при разрезе)
Вкус и запах	Свойственные рыбе горячего копчения данного вида без постороннего привкуса и запаха; для рулетов и рыбы «Ароматная» — с ароматом чеснока (при использовании) и пряностей. Допускаются: - слабовыраженный илистый запах для пресноводных рыб; - слабовыраженный йодистый запах, а также специфический кисловатый привкус, свойственные морской рыбе некоторых видов
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Массовая доля поваренной соли, %, для: - рыбы «Ароматная» - другой продукции	 2,5—4,0 1,5—3,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля жира, %, не менее, для: - жирной мойвы - курильской скумбрии	 4,5 12,0
Примечания 1 С 1 мая по 1 октября включительно для рыбы горячего копчения с массовой долей жира в мясе не менее 2,0 %, а также в рулетах, приготовленных в течение всего года из слабосоленой теши зубатки и мраморной нототении, массовая доля поваренной соли может быть не более 4,0 %. 2 Качество замороженной рыбы горячего копчения оценивают после размораживания.	

5.2.6 По показателям безопасности рыба горячего копчения должна соответствовать требованиям 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 горячего копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- рыба живая — ГОСТ 24896 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба-сырец (свежая) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная — полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — ГОСТ 17660, ГОСТ 17661, ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая — полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое — ГОСТ 3948;
- филе рыбы мороженое — полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый — ГОСТ 29045;
- перец черный — ГОСТ 29050;
- перец красный молотый — ГОСТ 29053;
- орех мускатный — ГОСТ 29048;
- семена укропа — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло эфирное укропное — ГОСТ 31791 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий — ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок соленый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок сушеный — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
- сырье древесное для копчения продуктов — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- ароматизатор коптильный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование:

- рыбы с наружными повреждениями, по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены;

- рыбы соленой по ГОСТ 7448 и рыбы соленой — полуфабриката по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, — для изготовления рулетов.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления рыбы горячего 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 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один срок годности и одни условия хранения.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- номер партии;

- информацию об использовании в качестве сырья рыбы, выращенной в контролируемых условиях (рыба аквакультуры);

- информацию о коптильных ароматизаторах (при использовании);

- надпись: «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;

- надпись: «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для продукции, 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 транспортную и потребительскую упаковку с замороженной продукцией наносят надпись: «Замороженная».

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Рыбу горячего копчения упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса продукции горячего копчения в ящике, кг:

10,0 — из баттерфиша, берикса, бычка дальневосточного, вомера, ельца, желтоперки, карася океанического, мерланки (мерланга обыкновенного), мойвы жирной, налима морского, пальцепера, ронки, сардинеллы, сардинопса, сардины, сены индийской (псенопсиса индийского), тресочки атлантической, эпигонуса, рыбы-мелочи второй и третьей групп;

20,0 — из остальных рыб;

- пачки из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 12303 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, без подложек или с применением 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 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с термосвариванием.

5.5.2 Рыбу горячего копчения, фасованную в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона.

Рекомендуемая предельная масса рыбы горячего копчения в ящике, кг:

10,0 — фасованной в пакеты или лотки из полимерных материалов;

20,0 — фасованной в пачки из картона.

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

Рекомендуемая предельная масса продукции горячего копчения в ящике, кг:

10,0 — из сардинеллы, сардинопса, сардины, рыбы «Ароматная»;

20,0 — из остальных рыб.

Полимерные ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

5.5.4 Упаковывание рыбы горячего копчения в пакеты из полимерных пленок — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 Рыбу горячего копчения укладывают ровными рядами, головой или приголовком к торцевым сторонам ящика или пачки.

Рыбу горячего копчения, разделанную на пласт, филе, филе-кусок или боковник укладывают кожей вниз.

Рыбу горячего копчения «Ароматная» перекладывают между рядами пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

Допускается другую продукцию горячего копчения перекладывать между рядами рыбы пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.5.6 Пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных), за исключением торцевых сторон, перед упаковыванием в них рыбы горячего копчения должны быть выстланы внутри пергаментом, подпергаментом, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного названия и одного вида разделки (кроме рулетов и рыбы-мелочи второй группы), одного способа изготовления, одной размерной группы, одного часа изготовления (для незамороженной продукции) или одной даты изготовления (для замороженной продукции), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания (в модифицированной газовой среде или без нее) и ароматизированная одной смесью пряностей (для рыбы «Ароматная»).

В каждой упаковочной единице допускается не более:

- двух экземпляров большего или меньшего размера для рыб, подразделяющихся по длине или массе;
- 2 % рыб (по счету) большего или меньшего размера для ельца, мойвы жирной;
- 10 % рыб (по счету) менее установленной минимальной длины для морских рыб.

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

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, %:

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

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

0,5 — » » » » св. 1,0 кг.

5.5.9 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных 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.

5.5.10 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 органолептических показателей, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Периодичность микробиологического контроля рыбы горячего копчения устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Периодичность контроля массовой доли поваренной соли, массовой доли жира, длины или массы рыбы горячего копчения, показателей безопасности [содержание бенз(а)пирена, токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, паразитологических показателей, а также антибиотиков и ветеринарных препаратов (для рыбы аквакультуры)] устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Отбор и подготовка проб для определения 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.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31339, ГОСТ 31795;
- 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 ISO/TS 21872-1, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

7.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, ветеринарных препаратов, 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 горячего копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям ее хранения.

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности рыбы горячего копчения устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности рыбы горячего копчения с указанием условий хранения приведен в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Особенности разделки рыб

А.1 У спинки минтая брюшную часть с головой удаляют срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшную часть срезают вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки; остальную часть удаляют срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удаляют с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и почки зачищают. Допускается удаление хвостового плавника.

А.2 Икряные особи лососевых рыб направляют на копчение после извлечения икры.

А.3 Макруруса и макруронуса изготовляют потрошеным обезглавленным с удалением хвостовой части на уровне 1/3 длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками.

А.4 У макруруса с колючей чешуей удаляют чешую.

А.5 У филе макруруса с колючей чешуей удаляют кожу.

А.6 У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (камбала, морской язык, палтус, солнечник и другие) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; внутренности удаляют, сгустки крови и почки зачищают; икра или молоки могут быть оставлены.

А.7 У зубана, клыкача, куберы, мероу, парго, перро, рубии, сабли-рыбы, а также у рыб с жировыми отложениями в брюшной полости разрез брюшка от грудных плавников к анальному отверстию допускается проводить сбоку.

А.8 Удильщика изготовляют разделанным на филе без кожи. У рыбы удаляют голову вместе с грудными плавниками, внутренностями и брюшной частью, кожу, все плавники, реберные и позвоночные кости.

А.9 Дальневосточного бычка изготовляют потрошеным обезглавленным или в виде куска.

А.10 Макрель изготовляют разделанной на кусок или филе-кусок.

А.11 Мелочь третьей группы (ставрида, хек) допускается изготовлять в жаброванном, обезглавленном и потрошеном обезглавленном виде.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения рыбы горячего копчения

Б.1 Рекомендуемый срок годности рыбы горячего копчения с часа изготовления, ч, не более:

48 — при температуре хранения от 2 °С до 6 °С;

72 — при температуре хранения от минус 2 °С до 2 °С.

Б.2 Рекомендуемый срок годности рыбы горячего копчения замороженной — не более 30 сут с даты изготовления при температуре хранения не выше минус 18 °С.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 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 июля 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 9 декабря 2011 г. № 881[1)]

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769[1)]

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

УДК 664.951.31:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыба горячего копчения, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.
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.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru