МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 6606— 2015

РЫБА МЕЛКАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 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 (Росстандарт)

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

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. № 1066–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6606–2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6606–83

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, 2016

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

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

РЫБА МЕЛКАЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
Технические условия

Hot–smoked small–sized fish.
Specifications

Дата введения —2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мелкую рыбу горячего копчения (далее – рыба горячего копчения), предназначенную для пищевых целей.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при 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 1760–2014 Подпергамент. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. 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 12302–2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ ISO/TS 21872-1–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.

---

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

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

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

Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemoliticus и Vibrio cholera

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) 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 млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных 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 32004–2012 Рыба мелкая охлажденная. Технические условия

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

---

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

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

ГОСТ 32366–2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744–2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32910–2014 Сельдь мороженая. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мелкая рыба** (small–sized fish): Рыба, имеющая незначительный размер, обусловленный особенностями биологии вида, или рыба, для которой ограничение размера установлено в стандартах, нормативных и технических документах.

Примечания

1 К рыбам, имеющим незначительный размер, относят виды родов Анчоусы (Engraulis), Тюльки (Clupeonella), Шпроты (Sprattus) и им подобные.

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

3.2 **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.

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

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

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина неразделанной рыбы горячего копчения должна соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Товарное наименование рыбы	Длина, см
Сельдь атлантическая	9,0 – 17,0 включ.
Сельдь беломорская	9,0 – 13,0 включ.
Сельдь тихоокеанская	9,0 – 17,0 включ.
Ставрида черноморская	9,0 – 21,0 включ.
Скумбрия азово-черноморская	14,0 – 17,0 включ.

4.2 Длина рыбы горячего копчения, не указанной в 4.1, или масса должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

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.

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

Допускается изготовлять азово-черноморского бычка в разделанном виде в соответствии с 5.2.2.1 – 5.2.2.3.

5.2.2.1 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.

5.2.2.2 Потрошеная обезглавленная – потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

5.2.2.3 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; сгустки крови и почки зачищены.

5.2.3 Рыба горячего копчения может быть замороженa.

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

5.2.4 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 и внутренности, в том числе икра или молоки (кроме разделанной рыбы) проварены; мясо легко отделяется от позвоночной кости; кровь полностью свернулась
Внешний вид	Поверхность чистая, невлажная. Допускаются: - незначительная увлажненность для замороженной рыбы горячего копчения после размораживания; - незначительные белково-жировые натеки на поверхности
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений, кожный покров целый. Допускаются в одной упаковочной единице не более чем у 15 % рыб (по счету): - повреждения жаберных крышек; - отломанные головы; - срывы кожи; - слегка лопнувшее брюшко
Цвет кожного покрова	От светло-золотистого до коричневого. Равномерный. Допускаются светлые пятна от соприкосновения с сеткой (решеткой)
Консистенция	Плотная или мягковатая, сочная, некрошащаяся. Допускается суховатая
Вкус и запах	Свойственные рыбе горячего копчения данного вида без постороннего привкуса и запаха. Допускаются: - незначительный привкус горечи; - слабовыраженный илистый запах для азово-черноморского бычка
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Массовая доля поваренной соли, %	1,5 – 3,0
Примечания 1 С 1 мая по 1 октября включительно для рыбы горячего копчения допускается повышение массовой доли поваренной соли до 4,0 %. 2 Качество замороженной рыбы горячего копчения оценивают после размораживания.	

5.2.5 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-сырец (свежая) – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба охлажденная – ГОСТ 814, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая – ГОСТ 32366, ГОСТ 32744, ГОСТ 32910 или 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;
- сырье древесное для копчения продуктов – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизатор коптильный – нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 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 из гофрированного картона – 8,0 кг;

- 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.

Рекомендуемая предельная масса продукции горячего копчения в пачках из картона и комбинированных материалов, пакетах из полимерных пленок – 1,0 кг;

- лотки из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с последующим упаковыванием в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или пленку из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с термосвариванием;
- подложки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в пленку из полимерных материалов.

5.5.2 Рыбу горячего копчения, фасованную в пачки из картона, пакеты из полимерных пленок, подложки или лотки, упаковывают в ящики из гофрированного картона.

Рекомендуемая предельная масса рыбы горячего копчения в ящике из гофрированного картона – 10,0 кг.

5.5.3 Допускается для реализации в местах изготовления упаковывать рыбу горячего копчения в ящики полимерные многооборотные по нормативным документам.

Рекомендуемая предельная масса рыбы горячего копчения в полимерном многооборотном ящике – 10,0 кг.

Полимерные многооборотные 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 в ящики или пачки из картона ровными рядами.

5.5.6 Пачки из картона (кроме ламинированных и парафинированных) перед упаковыванием в них рыбы горячего копчения должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730, за исключением торцевых сторон.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должна быть рыба горячего копчения одного товарного наименования, одного вида разделки (для азово-черноморского бычка), одного способа изготовления, одного способа упаковывания (в модифицированной газовой среде или без нее), одного часа изготовления (для незамороженной продукции) или одной даты изготовления (для замороженной продукции), одного вида потребительской упаковки.

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 0,25 кг включ.;

1,5 – » » св. 0,25 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, длины или массы рыбы горячего копчения, показателей безопасности (содержание бенз(а)пирена, токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, а также паразитологических показателей) 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 государства, на территории которого продукция находится в обращении.

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;

- 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;

- диоксинов – по ГОСТ 31792.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортируют рыбу 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
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Анчоус	**Семейство Анчоусовые – Engraulidae** Род Анчоусы – Engraulis	
	Анчоус австралийский	Engraulis australis
	Анчоус аргентинский	Engraulis anchoita
	Анчоус европейский	Engraulis encrasicolus
	Анчоус калифорнийский	Engraulis mordax
	Анчоус перуанский	Engraulis ringens
	Анчоус японский	Engraulis japonicus
Хамса	Хамса черноморская	Engraulis encrasicolus ponticus
	Хамса азовская	Engraulis encrasicolus maeoticus
Барабуля (султанка)	**Семейство Барабулевые – Mullidae** Род Барабули – Mullus	
	Барабуля черноморская	Mullus barbatus ponticus
Бычок азово-черноморский	**Семейство Бычковые – Gobiidae**	
	Бычок	Виды родов Gobius, Neogobius, Pomatoschistus
Корюшка	**Семейство Корюшковые – Osmeridae** Род Корюшки – Osmerus	
	Корюшка азиатская зубастая	Osmerus mordax
	Корюшка европейская	Osmerus eperlanus
	Род Малоротые корюшки – Hypomesus	
	Корюшка малоротая	Hypomesus olidus
	Корюшка малоротая морская	Hypomesus japonicus
	Корюшка малоротая японская	Hypomesus nipponensis
Салака	**Семейство Сельдевые – Clupeidae** Род Сельди – Clupea	
	Салака (сельдь балтийская)	Clupea harengus membras
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasii marisalbi
Сельдь тихоокеанская	Сельдь тихоокеанская	Clupea pallasii pallasii
Килька каспийская	Род Тюльки – Clupeonella	
	Килька анчоусовидная (тюлька анчоусовидная)	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая (тюлька большеглазая)	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная (тюлька черноморско-каспийская)	Clupeonella cultriventris caspia
Тюлька	Тюлька	Clupeonella cultriventris (Clupeonella delicatula)
Килька балтийская	Род Шпроты – Sprattus Килька балтийская (шпрот балтийский)	Sprattus sprattus balticus

Окончание таблицы А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Килька североморская	Килька североморская (шпрот североморский)	Sprattus sprattus sprattus
Килька черноморская	Килька черноморская (шпрот черноморский)	Sprattus sprattus phalericus
	Семейство Сиговые – Coregonidae Род Сиги – Coregonus	
Рипус	Рипус	Coregonus albula ladogensis
Ряпушка	Ряпушка европейская	Coregonus albula
	Ряпушка сибирская	Coregonus sardinella
	Семейство Скумбриевые – Scombridae Род Скумбрии – Scomber	
Скумбрия азово-черноморская	Скумбрия азово-черноморская (атлантическая)	Scomber scombrus
	Семейство Ставридовые – Carangidae Род Ставриды – Trachurus	
Ставрида черноморская	Ставрида черноморская (азово-черноморская)	Trachurus mediterraneus ponticus
	Семейство Тресковые – Gadidae Род Мерланги – Merlangius (Odontogadus)	
Мерланг черноморский	Мерланг черноморский	Merlangius merlangus euxinus

Примечание – Допускается использовать мелкую рыбу других видов (подвидов), разрешенных к вылову правилами рыболовства.

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 плюс 2 °С.

Б.2 Рекомендуемый срок годности замороженной рыбы горячего копчения – 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 09.12.2011 г. № 880*

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58*

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

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

* Действует на территории государств–членов Таможенного союза.

УДК 664.951.31:006.354 МКС 67.120.30

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

Редактор *Н.И. Мигунова*

Корректор *Л.В. Коретникова*

Компьютерная вёрстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 50 экз. Зак. 3768.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru