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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
6481—
2015**

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

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») и Обществом с ограниченной ответственностью «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности» (ООО НИиАЦРП «Каспрыбтестцентр»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 июля 2015 г. № 965–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6481—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6481—97

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Основные параметры и размеры 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов 10
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения 11
Библиография 12

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

ИЗДЕЛИЯ БАЛЫЧНЫЕ ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Balyk products of smoked and dried sturgeon fishes. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на балычные изделия из осетровых рыб холодного копчения и вяленые (далее — балычные изделия), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов приведены в приложении А.

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 производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

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

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. 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 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

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

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

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

ГОСТ 13356 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

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

Издание официальное

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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)***

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка*4

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

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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

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

*4 В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

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 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 32130 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. 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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям 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 **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, разводимая и (или) содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания.

3.2 **потрошеная (осетровая) рыба** (drawn fish): Рыба, у которой через разрез по брюшку удалены икра или молоки, печень, плавательный пузырь, почки, сфинктер анального отверстия вместе с кишечником; вязига (спинная струна) может быть удалена или оставлена.

Примечание — Осетровые рыбы, кроме стерляди, перед разделкой должны быть обескровлены.

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

3.4 **холодное копчение** (cold-smoking): Обработка рыбы в коптильной среде при температуре не выше 40 °С с частичным обезвоживанием до получения запаха и вкуса копчености.

Примечание — Различают дымовой, бездымный (с использованием коптильного ароматизатора) и смешанный способ холодного копчения.

3.5 **балычные изделия (из осетровых рыб)** (balyk products): Пищевая продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения или посола и вяления.

Примечание — К видам балычной разделки относят боковник, спинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики.

4 Основные параметры и размеры

Рекомендуемые длина и/или масса балычных изделий приведены в таблице 1.

Таблица 1

Масса, кг, не менее													Размер, см не менее		
спинки			спинки-куска		теши (половинки)		теши-куска	бо-ков-ника	филе, филе-спинки		филе-куска, куска филе-спинки		боковника		
													осетра, севрюги, шипа		белуги калуги
осетра и шипа	белуги и калуги	севрюги	осетра	севрюги	осетра и шипа	белуги и калуги	осетра	белуги и калуги	осетра	севрюги	осетра	севрюги	Длина	Толщина	Длина
3,00	12,00	2,30	0,30	0,20	0,40	0,90	0,40	0,95	0,90	0,70	0,30	0,20	35	2	20

5 Технические требования

5.1 Балычные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены 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 разделана, посолена, подвергнута холодному копчению или вялению, охлаждена и упакована.

Допускается замораживание и хранение замороженных балычных изделий, если при этом их качество соответствует требованиям настоящего стандарта. Температура в толще замороженных балычных изделий должна быть не выше минус 18 °С.

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

5.2.3 По видам разделки балычные изделия подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.11.

Допускаются другие виды разделки балычных изделий при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.3.1 Спинка — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), реберные и внутренние хрящи грудных плавников, позвоночный хрящ на половину толщины от начала головного среза до конца подреза хвостового стебля, почки; брюшная часть (теша) отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.2 Спинка-кусок — спинка, у которой удалена хвостовая часть на уровне начала основания анального плавника; тушка нарезана поперек на куски.

5.2.3.3 Теша — брюшная часть рыбы в виде продольных половинок, у которой удалены плавники; сгустки крови и пленки зачищены.

5.2.3.4 Теша-кусок — теша, нарезанная поперек на куски.

5.2.3.5 Боковник — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, спинной ряд жучек, почки, хвостовая часть на уровне начала основания, а у белуги и калуги — конца основания анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 4 до 5 см ниже боковых жучек; сгустки крови и пленки зачищены.

Тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины, которые у белуги и калуги дополнительно разрезаны на продольные пласты.

Реберные хрящи у белуги и калуги могут быть удалены или оставлены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.6 Филе — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, хрящи, почки; сгустки крови и пленки зачищены.

Тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины; позвоночный хрящ удален.

Может быть оставлена на филе или удалена нижняя кромка брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.7 Филе-спинка — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), плавники, спинной ряд жучек, хвостовая часть на уровне середины длины анального плавника; теша отделена от приголовка к анальному плавнику на расстоянии от 3 до 5 см ниже средней линии бокового ряда жучек; тушка разрезана по спине вдоль позвоночного хряща на две половины, позвоночный и реберные хрящи удалены; сгустки крови и пленки зачищены.

Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.8 Кусок филе-спинки — филе-спинка, нарезанное поперек на части.

5.2.3.9 Филе-кусок — филе, нарезанное поперек на части.

5.2.3.10 Ломтики — боковник, спинка, теша, филе или филе-спинка, нарезанные на части, толщиной не более 0,8 см.

При изготовлении ломтиков удаляют:

- у спинки — плавники, кожу и остатки позвоночного хряща, тонкий слой копчености приголовной части, прихвостовую часть на уровне конца основания анального плавника; у боковника и теши — реберные хрящи, кожу и тонкий слой копчености торцевых сторон;
- филе осетра и севрюги — кожу, тонкий слой копчености торцевой стороны, прихвостовую часть на уровне конца основания анального плавника, нижнюю кромку брюшной части на расстоянии от 0,3 до 0,5 см выше брюшного ряда жучек. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют;
- филе-спинки осетра и севрюги — кожу, тонкий слой копчености торцевых сторон. Хрящи, расположенные в мышечной ткани, не удаляют.

5.2.3.11 У балычных изделий, направляемых на фасование в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или в модифицированной газовой среде, кожа должна быть удалена.

5.2.4 По качеству балычные изделия (кроме ломтиков) подразделяются на высший и первый сорт.

Балычные изделия, упакованные в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или в модифицированной газовой среде, по сортам не подразделяют.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	Поверхность чистая, равномерно прокопченная или провяленная; у вяленых изделий — слегка морщинистая Мышечная ткань содержит большие прослойки жира	
		Могут быть небольшие прослойки жира
Наружные повреждения	Без наружных повреждений Могут быть небольшие вырезы частей тела, для боковника и филе — не более одного длиной не более 7 см	
Цвет кожного покрова	Свойственный данному виду продукции	
Консистенция балычных изделий: - холодного копчения - вяленых	 Плотная, сочная, нежная Уплотненная, плотная	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %	5,0—7,0	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	

5.2.6 По показателям безопасности балычные изделия должны 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 балычных изделий, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- 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 мороженая — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты балычные соленые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лед — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- уксус пищевой — ГОСТ 32097;
- ароматизатор коптильный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сырье древесное — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование рыбы с механическими повреждениями и кровоподтеками, по остальным показателям соответствующей требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления балычных изделий, 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 Балычные изделия в потребительской упаковке маркируют в соответствии с ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с балычными изделиями дополнительно указывают:

- вид рыбы (гибрида);
- номер партии;
- информацию о коптильных ароматизаторах (при использовании);
- надпись «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;
- информацию об использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры;
- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для балычных изделий, упакованных в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха; при этом должен быть указан состав газовой среды.

5.4.2 Маркировка упаковки дополнительно может содержать информацию о биологическом виде рыбы (гибрида) в виде кода, приведенного в приложении А.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

На транспортную и потребительскую упаковку с замороженной продукцией наносят надпись: «Замороженная».

5.4.4 Маркировка балычных изделий должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Балычные изделия упаковывают по ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516;
- ящики деревянные по ГОСТ 13356;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без подложек;
- лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек.

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

5.5.2 Ломтики фасуют:

- в банки металлические по ГОСТ 5981;
- банки стеклянные по ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 под вакуумом или без вакуума с применением подложек или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без подложек.

5.5.3 Ломтики в потребительскую упаковку укладывают плотными рядами.

Количество довесков в одной потребительской упаковке не должно быть более двух.

5.5.4 Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками по нормативным документам, а пакеты термосварены под вакуумом или без вакуума, или с использованием модифицированной газовой среды или скреплены зажимом.

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

5.5.6 Балычные изделия в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона.

Банки с балычными изделиями упаковывают по ГОСТ 11771.

5.5.7 В каждой упаковочной единице должны быть балычные изделия одного вида рыбы, одного способа разделки, одного способа обработки, одного сорта (при наличии), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания (под вакуумом или без вакуума, в модифицированной газовой среде) и одной даты изготовления.

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

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

3,0 — для продукции массой нетто до 1,0 кг включ.;

1,0 — » » » » св. 1,0 кг до 10,0 кг включ.;

0,5 — » » » » св. 10,0 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.

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта материалами, разрешенными к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям 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 балычных изделий устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов, пестицидов, паразитологических показателей, для продукции аквакультуры — ветеринарных препаратов и антибиотиков), а также массовой доли поваренной соли, длины и массы балычных изделий, устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в балычных изделиях проводится в случаях 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 испытаний:

- органолептических, химических и физических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 8756.18;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Методы контроля:

- органолептических, химических и физических 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 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бенз(а)пирена — по ГОСТ 31745;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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 балычные изделия 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 балычных изделий, отправляемых 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 балычных изделий устанавливает изготовитель.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности (с даты изготовления) и условия хранения балычных изделий приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов

А.1 Видовой состав осетровых рыб и идентификационные коды биологических видов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название осетровых рыб		Код*
	русское	латинское	
	Род Белуги** — Huso		
Белуга	Белуга	Huso huso	HUS
Калуга	Калуга	Huso dauricus	DAU
	Род Осетры** — Acipenser		
Осетр	Осетр адриатический	Acipenser naccarii	NAC
	Осетр амурский	Acipenser schrenckii	SCH
	Осетр атлантический (европейский)	Acipenser sturio	STU
	Осетр байкальский	Acipenser baerii baikalensis	BAI
	Осетр белый	Acipenser transmontanus	TRA
	Осетр китайский	Acipenser sinensis	SIN
	Осетр корейский	Acipenser dabryanus	DAB
	Осетр тупорылый	Acipenser brevirostrum	BVI
	Осетр Мексиканского залива	Acipenser oxyrhynchus desotoi	DES
	Осетр озерный	Acipenser fulvescens	FUL
	Осетр остроносый	Acipenser oxyrhynchus	OXY
	Осетр персидский	Acipenser persicus	PER
	Осетр русский	Acipenser gueldenstaedtii	GUE
	Осетр зеленый	Acipenser medirostris	MED
	Осетр сибирский	Acipenser baerii	BAE
	Осетр сахалинский	Acipenser micadoi	MIK
Севрюга	Севрюга	Acipenser stellatus	STE
Стерлядь	Стерлядь	Acipenser ruthenus	RUT
Шип	Шип	Acipenser nudiventris	NUD

* Рекомендации Резолюции 12.7 «Сохранение и торговля осетровыми и веслоносыми» Конференции Сторон Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения» от 03.03.1973 (СИТЕС).

** В том числе осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды.

Примечание — Код (название) гибрида — код (название) женского вида × код (название) мужского вида — YYY × XXX.

Пример — Название гибрида осетра русского и осетра сибирского — русско-сибирский осетр, код гибрида — GUE × BAE.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения

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

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Наличие вакуума	Температура хранения	Срок годности, с даты изготовления, не более
Балычные изделия холодного копчения и вяленые	Ящики	–	От минус 8 °С до минус 2 °С	1,5 мес
Балычные изделия холодного копчения	Пакеты из полимерных пленок	+	От минус 8 °С до минус 4 °С	3,0 мес
Ломтики холодного копчения	Банки	–	От минус 8 °С до минус 2 °С	
	Пакеты из полимерных пленок	+		
		–	От минус 6 °С до 8 °С	72* ч

* Исчисляется с часа окончания технологического процесса.

Примечание — В графе «Наличие вакуума» знак «+» означает наличие вакуума в упаковке, знак «–» — отсутствие вакуума.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией таможенного союза от 9 декабря 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 июля 2012 г. № 58*

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881*

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769*

* Действуют на территории государств — членов Таможенного союза.

УДК 664.951.32:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: балычные изделия, осетровые рыбы, холодное копчение, вяление, термины, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 06.11.2019 Подписано в печать 13.12.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

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