МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33803— 2016

РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ

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 28 июня 2016 г. № 49)

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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

(Поправка).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 сентября 2016 г. № 1072-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33803—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 7—2019)

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 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Видовой состав рыб 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения сушено-вяленой рыбы 9
Библиография 10

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 ПРЕСНОВОДНАЯ СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ

Технические условия

Sun-dried freshwater fish. Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пресноводную сушено-вяленую рыбу (далее — сушено-вяленая рыба), 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 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 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1368 Рыба. Длина и масса

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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

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

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 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8756.18 Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 9347 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

Издание официальное

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие 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 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 28805 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

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

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 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31792 Рыба, 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 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

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

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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

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

пресноводная рыба (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов.

[ГОСТ 32366—2013, статья 3.1]

3.2 **сушено-вяленая рыба** (sun-dried fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе сушки-вяления до массовой доли воды от 20 % до 30 %.

Примечание — Под сушкой-вялением понимают сушку соленой рыбы в естественных условиях и/или обработку подогретым воздухом температурой не выше 40 °С.

4 Основные параметры и размеры

4.1 Длина неразделанной сушено-вяленой рыбы должна соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

Длина неразделанной сушено-вяленой воблы должна быть не менее 17 см.

4.2 Сушено-вяленое филе рыб рекомендуется подразделять по размерам на две группы:

А. . . . . длиной от 13,0 до 19,0 см включ.;

Б. . . . . длиной от 7,5 до 13,0 см включ.

5 Технические требования

5.1 Сушено-вяленая рыба 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 сушке-вялению и упакована.

Допускается замораживание и хранение замороженной сушено-вяленой рыбы, если при этом ее качество соответствует требованиям настоящего стандарта. Температура замороженной сушено-вяленой рыбы должна быть не выше минус 18 °С.

5.2.2 Сушено-вяленую рыбу изготовляют в неразделанном (целом) или разделанном виде.

5.2.3 По видам разделки сушено-вяленую рыбу подразделяют в соответствии с 5.2.3.1—5.2.3.5.

5.2.3.1 Тушка полупотрошеная — рыба, у которой удалена голова прямым срезом позади жаберных крышек, хвостовой плавник на уровне конца чешуйчатого покрова, тонкая нижняя брюшная часть с внутренностями; икра и плавательный пузырь оставлены.

Тушку полупотрошеную изготавливают только из сушено-вяленой воблы длиной не менее 17 см.

5.2.3.2 Филе с кожей без чешуи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные части, у которой удалены голова, чешуя, позвоночная кость вместе с хвостовым плавником, брюшная часть вместе с реберными костями и внутренностями, включая икру или молоки.

5.2.3.3 Филе без кожи — филе с кожей без чешуи, у которого удалена кожа.

5.2.3.4 Кусочки — части сушено-вяленого филе произвольной формы.

Примечание — При изготовлении кусочков используют части, образующиеся при выравнивании длины или ширины филе, а также нарезанное на части сушено-вяленое филе.

5.2.3.5 Допускаются другие виды разделки сушено-вяленой рыбы при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта и их надлежащего описания на этикетке, во избежание введения потребителя в заблуждение.

5.2.4 По органолептическим, химическим и физическим показателям сушено-вяленая рыба должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: - неразделанной рыбы и воблы-тушки полупотрошеной - филе, кусочков	 Поверхность чистая. Допускается частичная сбитость чешуи; у плотвы сбитость чешуи не нормируется. Допускается незначительный налет поваренной соли на поверхности и в брюшной полости. Поверхность чистая с наличием или без наличия на поверхности отпечатков от сетки
Наружные повреждения	Без наружных повреждений
Цвет	Свойственный данному виду рыбы
Консистенция	Плотная, твердая
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего привкуса и запаха. Допускается слабо выраженный илистый запах
Массовая доля воды, %	20,0—30,0
Массовая доля поваренной соли, %, для: - неразделанной рыбы и воблы-тушки полупотрошеной - филе, кусочков	 6,0—13,0 6,0—10,0
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Примечание — Качество замороженной сушено-вяленой рыбы определяют после размораживания.	

5.2.5 По показателям безопасности сушено-вяленая рыба 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 сушено-вяленой рыбы, не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствуют:

- 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.

Срок хранения мороженой рыбы с даты изготовления до переработки на сушено-вяленую продукцию должен быть не более 2 мес;

- 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;

- кислота уксусная пищевая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упаковочные газы (пищевые добавки) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления сушено-вяленой рыбы, 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 Маркируют сушено-вяленую рыбу по ГОСТ 7630, продукцию, фасованную в банки — по ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с сушено-вяленой рыбой дополнительно указывают.

- надписи «Замороженная», «Перед употреблением разморозить при температуре не выше 8 °С» — для замороженной продукции;

- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для сушено-вяленой рыбы, упакованной с применением упаковочных газов; при этом должен быть указан состав газовой среды;

- информацию о размерной группе сушено-вяленого филе.

На потребительской упаковке может быть указан номер партии или иной идентификационный код продукции.

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

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

5.4.3 Маркировка упаковки с сушено-вяленой рыбой должна соответствовать требованиям [3] технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Сушено-вяленую рыбу упаковывают по ГОСТ 7630:

рыбу неразделанную и воблу-тушку полупотрошеную:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033.

Рекомендуемая предельная масса сушено-вяленой продукции в ящике из гофрированного картона 8,0 кг;

- мешки бумажные ламинированные полиэтиленом по ГОСТ 2226.

Рекомендуемая предельная масса сушено-вяленой продукции в бумажных мешках ламинированных полиэтиленом 25,0 кг;

воблу-тушку полупотрошеную:

- в металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 3020 $см^3$;

филе и кусочки

- в 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.

5.5.2 Вобла-тушка полупотрошеная должна быть завернута в пергамент по ГОСТ 1341, или подпергамент по ГОСТ 1760, или оберточную бумагу по ГОСТ 8273 и плотно уложена в металлические банки.

Банки должны быть плотно укупорены металлическими крышками по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Сушено-вяленое филе и кусочки должны быть уложены в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или без вакуума, или с использованием упаковочных газов.

Упаковывание сушено-вяленой рыбы в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.4 Сушено-вяленую рыбу в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона.

Банки с сушено-вяленой рыбой упаковывают по ГОСТ 11771.

При реализации сушено-вяленой рыбы в местах изготовления допускается упаковывать продукцию в полимерные многооборотные ящики по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Ящики должны быть закрыты крышками.

5.5.5 Сушено-вяленая неразделанная рыба и вобла-тушка полупотрошеная должны быть уложены в ящики из гофрированного картона ровными плотными рядами, в бумажные мешки, ламинированные полиэтиленом, — насыпью.

Ящики из гофрированного картона перед упаковыванием в них сушено-вяленой рыбы должны быть выстланы внутри оберточной бумагой. На дно и под крышку ящика укладывают прокладки из гофрированного картона по ГОСТ 9347.

5.5.6 Сушено-вяленое филе и кусочки, фасованные в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона.

5.5.7 Металлические банки и бумажные мешки ламинированные полиэтиленом с сушено-вяленой рыбой должны быть уложены в ящики из гофрированного картона.

5.5.8 В каждой упаковочной единице должна быть сушено-вяленая рыба одного наименования, одного вида разделки, одной размерной группы, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

В каждой упаковочной единице с сушено-вяленой неразделанной рыбой допускается наличие не более 2 % рыб (по счету) менее установленной длины.

В одной единице потребительской упаковки с сушено-вяленым филе может быть:

- отклонение по длине филе не более 2 см;
- один довесок (кусочек) массой не менее 3 г.

5.5.9 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества 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.

5.5.10 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.

5.5.11 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 соответствующими 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, температуры замороженной продукции, массы нетто, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

6.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли поваренной соли, массовой доли воды, длины сушено-вяленой рыбы, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических показателей и паразитологических показателей) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в сушено-вяленой рыбе 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;
- 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 8756.18, ГОСТ 31339, ГОСТ 31795;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161.

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 сушено-вяленую рыбу 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 сушено-вяленой рыбы, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Срок годности и условия хранения сушено-вяленой рыбы устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.2 Рекомендуемый срок годности (с даты изготовления) и условия хранения сушено-вяленой рыбы приведены в приложении Б.

Замороженную сушено-вяленую рыбу хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название рыб	
	русское	латинское
Вобла	Семейство Карповые — *Cyprinidae* Род Плотва — *Rutilus*	
Плотва	Вобла каспийская	*Rutilus rutilus caspicus*
Тарань	Плотва	*Rutilus rutilus rutilus*
	Тарань	*Rutilus rutilus heckeli*
Красноперка	Род Красноперки — *Scardinius* Красноперка	*Scardinius erythrophthalmus*
Лещ	Род Лещи — *Abramis* Лещ	*Abramis brama orientalis*

Примечание — Допускается использовать другие виды пресноводных рыб семейства Карповые, имеющих сходные морфометрические характеристики, размерно-массовый и химический состав и отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства, в соответствии нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения сушено-вяленой рыбы

Б.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения сушено-вяленой рыбы приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения	Срок годности, с даты изготовления, мес, не более
Рыба неразделанная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	От минус 8 °С до 0 °С	4,0
Вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Банки металлические		
Рыба неразделанная сушено-вяленая, вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	Не выше минус 18 °С	5,0
Вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Банки металлические		
Филе и кусочки сушено-вяленые	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	От минус 4 °С до 0 °С	4,0
		От 2 °С до 6 °С	2,0

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.951.32:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: рыба пресноводная сушено-вяленая, рыба неразделанная сушено-вяленая, вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая, филе и кусочки сушено-вяленые

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 26.11.2019 Подписано в печать 12.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,65.
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

Поправка к ГОСТ 33803—2016 Рыба пресноводная сушено-вяленая. Технические условия

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

(ИУС № 7 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru