МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
3948—
2016**

ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ

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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89–П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 сентября 2016 г. № 1068-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 3948—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 3948—90

*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 (*gost.e-ecolog.ru

© 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 9
6 Методы контроля 9
7 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженого филе рыбы 11
Библиография 13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФИЛЕ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Frozen fillet of fish.
Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженое филе из рыб всех семейств (далее — мороженое филе), предназначенное для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мороженое филе рыбы, изготовляемое по ГОСТ 32006, ГОСТ 33282, а также на филе хрящевых рыб.

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 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ ISO 7218—2015 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 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569—2006 Бумага парафинированная. 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 ISO/TS 11133-1—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

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

Издание официальное

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, сличек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17661—2013 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженые. Технические условия

ГОСТ ISO/TS 21872-1—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения потенциально энтеропатогенных Vibrio spp. Часть 1. Обнаружение бактерий Vibrio parahaemoliticus и Vibrio cholerae

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 24896—2013 Рыба живая. Технические условия

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 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 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 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

---

* 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)».

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

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 31795—2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. 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 32006—2012 Филе трески без кожи подпрессованное мороженое. 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

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32744—2014 Рыба мелкая мороженая. Технические условия

ГОСТ 32910—2014 Сельдь мороженая. Технические условия

ГОСТ 33282—2015 Филе рыбы мороженое для детского питания. 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 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 **филе рыбы** (fillet of fish): Продольная часть тела различных формы и размера, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости.

3.2 **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, разводимая и/или содержащаяся, выращиваемая в искусственно созданной среде обитания.

3.3 **замораживание филе** (freezing of fillet): Технологический процесс понижения температуры филе рыбы ниже криоскопической до достижения температуры филе или блока не выше минус 18 °С.

3.4 **глазирование филе** (glazing of fillet): Процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженого филе рыбы при орошении или погружении его в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.5 **глубокое обезвоживание филе** (deep dehydration of fillet): Потеря тканевого сока на поверхности мороженого филе рыбы, проявляющаяся в потускнении участков поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

3.6

посторонние примеси (foreign matter): Вещества (включения), которые не являются природными составляющими рыбы и ее производными и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.8]

3.7

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

[ГОСТ 32366—2013, пункт 3.9]

4 Технические требования

4.1 Мороженое филе должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлено по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки мороженое филе подразделяют в соответствии с 4.2.1.1 — 4.2.1.17.

4.2.1.1 Филе с кожей и чешуей — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

4.2.1.2 Филе с кожей — филе с кожей и чешуей, у которого удалена чешуя.

У океанической ставриды удалены «жучки».

4.2.1.3 Филе с кожей и с удаленной брюшной частью — филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

4.2.1.4 Филе осетровых рыб с кожей — потрошеная рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной «жучки» (оставляемой при голове), хвостовой плавник, позвоночные и реберные хрящи, почки, пленки, «жучки»; сгустки крови зачищены; хрящи, расположенные в мышечной ткани, оставлены.

4.2.1.5 Филе океанической ставриды с кожей и остатками «жучек».

4.2.1.6 Филе макруронуса с кожей и остатками черной пленки.

4.2.1.7 Филе с кожей и реберными костями — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная и плечевые кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; крупные и мелкие реберные кости оставлены.

4.2.1.8 Филе без кожи — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

Филе макруруса и удильщика изготовляют только без кожи.

У удильщика удалена брюшная часть.

У филе остальных рыб может быть удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

4.2.1.9 Филе без кожи и костей — рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены.

4.2.1.10 Филе с кожей сдвоенное (филе-«бабочка») — филе с кожей и чешуей или филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке рыбы с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки.

4.2.1.11 Филе-кусок с кожей — филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалены мелкие реберные кости, нарезанное на поперечные части.

Допускается нарезать на продольные части филе с кожей и с удаленной брюшной частью.

4.2.1.12 Филе-кусок без кожи — филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части.

Допускается нарезать на продольные части филе без кожи и костей после удаления брюшной части.

4.2.1.13 Филе спинки с кожей — филе с кожей, у которого удалены остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, мелкие реберные кости, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

4.2.1.14 Филе спинки без кожи — филе без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

4.2.1.15 Филе хвостовой части с кожей — хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки с кожей по 4.2.1.13, с удаленными костями.

4.2.1.16 Филе хвостовой части без кожи — хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи по 4.2.1.14, с удаленными костями и кожей.

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

4.2.2 Филе замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно.

Допускается распиловка блоков мороженого филе на более мелкие с последующим их фасованием в потребительскую упаковку.

4.2.3 Размеры и масса блоков филе зависят от вида рыбы и используемого для их замораживания оборудования.

4.2.4 Температура мороженого филе или блока должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.5 Мороженое филе изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

4.2.6 Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженых филе или блока, и не должна отставать при легком постукивании.

Массовая доля глазури по отношению к массе глазированного филе или глазированного блока филе должна соответствовать требованиям технических регламентов, нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.7 Не глазируют мороженое филе:

- обернутое перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованное перед замораживанием в полимерную пленку по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302, мешки-вкладыши пленочные, пачки или коробки из картона, парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок после замораживания;
- упакованное в модифицированной газовой среде в пакеты из полимерных пленок;
- изготовленное способом распиловки глазированных блоков.

4.2.8 Мороженое филе может быть изготовлено с разделением блока на части полосой антиадгезионной или парафинированной бумаги, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагостойкими материалами.

4.2.9 Допускается для поштучного разделения при расфасовывании мороженого филе (кроме филе, изготовленного из мороженого сырья) повышение его температуры до минус 2 °С.

4.2.10 При изготовлении мороженого филе допускается использовать пищевые добавки в соответствии с требованиями [1] или нормативным правовым актом, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.11 Мороженое филе по качеству подразделяют на категории: высшую, А и Б.

Для изготовления мороженого филе высшей категории используют рыбу живую, сырец (свежую) или охлажденную.

4.2.12 По органолептическим, физическим и химическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для филе категорий		
	высшая	А	Б
Внешний вид: - мороженых блоков	Целые, плотные, с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока; поверхность чистая.		
		Допускается незначительное разрыхление мяса по кромке блока	

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для филе категорий		
	высшая	А	Б
- филе, замороженного поштучно	Целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.		
		Нарушение кожного покрова у филе ставриды и осетровых рыб в местах удаления «жучек». Допускается наличие остатков чешуи на поверхности филе с кожей	
Порядок укладывания филе, замороженного блоками	Равномерными слоями, в нижнем ряду филе кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду филе кожей или подкожной стороной вверх. Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, в нижнем ряду — кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду — кожей или подкожной стороной вниз. Допускается: - произвольное укладывание с разравниванием филе без кожи и костей; - произвольное укладывание филе, предназначенного для промышленной переработки		
Разделка	В соответствии с 4.2.1.8, 4.2.1.9, 4.2.1.12, 4.2.1.14, 4.2.1.16.		
		В соответствии с 4.2.1.1 — 4.2.1.4, 4.2.1.11, 4.2.1.13, 4.2.1.15	
			В соответствии с 4.2.1.5 — 4.2.1.7, 4.2.1.10.
	Допускаются: - незначительные порезы мяса у филе трески, пикши и других крупных рыб;		
		- остатки костей оснований плавников не более чем у 25 % филе (по счету) в упаковочной единице	- остатки костей оснований плавников
Консистенция мяса: - после размораживания	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.		
			Допускается ослабевшая.
	Свойственное данным видам рыб частичное расслоение мяса по септам у филе альбулы, нототении, палтуса, сазана, скумбрии, снэка, судака, тресковых рыб;		
		осетровых рыб, сельди	
		Допускается частичное расслоение мяса по септам у филе других видов рыб, не более чем у 5 % филе (по счету) в упаковочной единице	
- после варки	Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы.		
		Суховатая, волокнистая, но не жесткая.	
			Допускается сухая
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы. Не связанные с окислением жира: - незначительное подкожное пожелтение у филе австралийского лосося, кабан-рыбы, луфаря, масляной рыбы, нигриты, осетровых рыб, пеламиды, сабли-рыбы, сайры, сардинеллы, сардинопса, сардины, сериолеллы, сериолы, снэка, угрей; - подкожное пожелтение у филе атлантической скумбрии и океанической ставриды; - подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого у кефалевых рыб;		
		- легкое пожелтение по кромке блока филе	
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается слабовыраженный йодистый запах у филе морских рыб		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для филе категорий		
	высшая	А	Б
Вкус и запах (после варки)*	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Специфический кисловатый привкус у филе каранкса, латилиды, морского леща, пеламиды, скумбрии, ставриды, тунца.		
		Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе пресноводных рыб	
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается		
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10,0		
Массовая доля жира, %, для филе: - жирных атлантической и тихоокеанской сельдей;	12,0 и более		
- нежирных атлантической и тихоокеанской сельдей	менее 12,0		
* Определяют в спорных случаях			

4.2.13 По показателям безопасности мороженое филе должно соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, 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, ГОСТ 32004 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая (со сроком хранения не более 3 мес) — ГОСТ 17661, ГОСТ 32366, ГОСТ 32910, ГОСТ 32744 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;
- вода чистая — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженого филе, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркируют потребительскую упаковку с мороженым филе по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Дополнительно на потребительской упаковке с продукцией указывают информацию:

- об использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры;

- о пищевых добавках (при использовании);

- о возможном наличии костей — для мороженого филе, подразделяемого в соответствии с 4.2.1.9, 4.2.1.11—4.2.1.16;

- о степени жирности филе — для мороженого филе атлантической и тихоокеанской сельди;

- массу нетто (без массы глазури) — для мороженого филе, изготовленного в глазированном виде;

- дату упаковывания — для мороженого филе, расфасованного из транспортной упаковки в потребительскую;

- надпись «Глазированное морской водой» — для мороженого филе, глазированного чистой морской водой;

- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для мороженого филе, упакованного в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха. При этом должен быть указан состав газовой среды;

- надпись «Произведено из мороженого сырья» — для мороженого филе, изготовленного из мороженой рыбы.

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

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с продукцией дополнительно наносят надпись: «Для промышленной переработки» — для филе произвольного укладывания, замороженного блоками и предназначенного для промышленной переработки.

4.4.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

В маркировке упакованного мороженого филе могут быть указаны дополнительные сведения, не противоречащие требованиям настоящего стандарта.

4.5 Упаковка

4.5.1 Мороженое филе упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511;

- ящики из картона парафинированные или ламинированные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- коробки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пачки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны или без покрытия — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пакеты из полимерных пленок;

- пленку термоусадочную — по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек из картона и комбинированных материалов — 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 полимерную пленку.

4.5.2 Мороженое филе в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона.

Допускается для реализации в местах изготовления укладывать мороженое филе в потребительской упаковке в ящики полимерные многооборотные — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

При упаковывании неглазированного мороженого филе в пачки из картона без покрытия филе предварительно упаковывают в пакеты из полимерных пленок.

4.5.3 Блоки мороженого филе перед укладыванием в ящики должны быть предварительно упакованы в пакеты из полимерных пленок, пленочные мешки-вкладыши, полиэтиленовую пленку, коробки, или обернуты в антиадгезионную или парафинированную бумагу, или переложены пергаментом или подпергаментом.

Допускается:

- перекладывать блоки филе оберточной бумагой по ГОСТ 8273;
- укладывать коробки с блоками мороженого филе в ящик с использованием пленочных мешков-вкладышей.

4.5.4 Филе, замороженное поштучно, перед укладыванием в ящики из гофрированного картона упаковывают в пакеты из полимерных пленок, пленочные мешки-вкладыши, полиэтиленовую пленку.

Филе, замороженное поштучно, при укладывании в ящики из гофрированного картона или коробки может быть переложено полимерной пленкой между рядами или между отдельными филе.

4.5.5 Упаковывание мороженого филе в пакеты из полимерных пленок и мешки-вкладыши пленочные — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.6 В каждой упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного названия, одного вида разделки, одной категории, одной степени жирности (для филе атлантической и тихоокеанской сельдей), одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

4.5.7 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, изготавливаемой на судах рыбопромыслового флота;

для продукции, изготавливаемой на береговых предприятиях:

3,0 — массой нетто до 0,5 кг включ.;

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

0,5 — » » св. 1,0 кг.

4.5.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.9 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], технических регламентов или законодательных и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто, температуры мороженого филе, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля массовой доли жира, массовой доли глазури, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, гистамина, полихлорированных бифенилов, нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических и паразитологических показателей, а также для рыбы аквакультуры содержание антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов в мороженом филе проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в рыбном сырье.

6 Методы контроля

6.1 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 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, ГОСТ ISO/TS 11133-1 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Методы контроля:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 31795;
- массы нетто и массовой доли глазури — по 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 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- гистамина — по ГОСТ 31789;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

6.3 Паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Содержание пестицидов, нитрозаминов, пищевых добавок, ветеринарных и гормональных препаратов определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мороженое филе всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму его хранения.

7.1.2 Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.3 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.1.1 Хранят мороженое филе при температуре не выше минус 18 °С.

7.2.2 Срок годности мороженого филе с указанием условий хранения устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.2.3 Рекомендуемый срок годности мороженого филе рыбы приведен в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженого филе рыбы

А.1 Рекомендуемый срок годности мороженого филе рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид мороженого филе	Рекомендуемый срок годности, мес. не более
1 Лососевые рыбы:	
1.1 Филе горбуши без кожи:	
- замороженное блоками в коробках из картона парафинированных или ламинированных;	6
- замороженное рядами с послойным перекладыванием полиэтиленовой пленкой	4
2 Осетровые рыбы:	
2.1 Филе, изготовленное из мороженой рыбы, глазированное поштучно	8*
2.2 Филе, изготовленное из мороженой рыбы, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	8*
3 Пресноводные рыбы:	
3.1 Филе карася, линя, окуня, сазана, сома, судака, щуки, изготовленное из мороженой рыбы, глазированное в блоках или поштучно	10*
3.2 Филе карася, линя, окуня, сазана, щуки, изготовленное из мороженой рыбы, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	10*
3.3 Филе сома, судака, изготовленное из мороженой рыбы, упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок:	
- неглазированное;	7*
- глазированное	8*
3.4 Филе судака, пиленгаса, толстолобика, сома, упакованное в пакеты из полимерных пленок:	
- без вакуума, неглазированное;	3
- под вакуумом, неглазированное;	4
- под вакуумом, глазированное	5
3.5 Филе судака, пиленгаса, толстолобика, сома, упакованное в лотки из полимерных материалов, обернутые пленкой из полимерных материалов с термосвариванием	3,5
4 Морские рыбы:	
4.1 Камбаловые	
4.1.1 Филе палтуса, глазированное в блоках	6
4.1.2 Филе камбалы, глазированное в блоках	5
4.2 Кефалевые	
4.2.1 Филе кефали, глазированное в блоках	5
4.3 Мерлузовые	
4.3.1 Филе макруронуса, глазированное в блоках	5
4.4 Сельдевые	
4.4.1 Филе помолобуса с кожей сдвоенное (филе-«бабочка») глазированное	4
4.4.2 Филе сардины, глазированное в блоках	4
4.4.3 Филе сардинеллы, сардинопса, глазированное в блоках	5
4.4.4 Филе сельди, обернутое в антиадгезионную или парафинированную бумагу или замороженное в потребительской упаковке	3
4.4.5 Филе сельди, глазированное или упакованное под вакуумом в пакеты из полимерных пленок	4
4.4.6 Филе тихоокеанской жирной и нежирной сельди, глазированное и упакованное в мешки-вкладыши пленочные или замороженное блоками в коробках из картона парафинированных или ламинированных	7
4.5 Скорпеновые	
4.5.1 Филе морского окуня, глазированное в блоках	6

Окончание таблицы А.1

Вид мороженого филе	Рекомендуемый срок годности, мес, не более
4.6 Скумбриевые	
4.6.1 Филе пеламиды, глазированное в блоках	5
4.6.2 Филе скумбрии, глазированное в блоках	4
4.6.3 Филе тунца, глазированное в блоках	5
4.7 Ставридовые	
4.7.1 Филе океанической ставриды, глазированное в блоках	4
4.7.2 Филе ставриды с кожей сдвоенное (филе-«бабочка») глазированное	4
4.8 Тресковые	
- филе тресковых рыб (кроме минтая), глазированное в блоках;	12
- филе минтая, глазированное в блоках;	12
- филе минтая, замороженное в коробках из картона парафинированных или ламинированных;	24
- филе минтая, изготовленное способом распиловки блоков, упакованное в пачки, коробки из картона и комбинированных материалов	9
4.9 Рыбы других семейств и видов	
4.9.1 Филе альбулы, глазированное в блоках	5
4.9.2 Филе зубатки, глазированное в блоках	6
4.9.3 Филе кабан-рыбы, глазированное в блоках	5
4.9.4 Филе каранкса, глазированное в блоках	5
4.9.5 Филе латилиды, глазированное в блоках	5
4.9.6 Филе лемонемы	
- глазированное в блоках;	5
- замороженное в коробках из картона парафинированных или ламинированных	10
4.9.7 Филе луфаря, глазированное в блоках	5
4.9.8 Филе лосося австралийского, глазированное в блоках	5
4.9.9 Филе морского леща, глазированное в блоках	5
4.9.10 Филе морского угря, глазированное в блоках	5
4.9.11 Филе масляной рыбы, глазированное в блоках	5
4.9.12 Филе нигриты, глазированное в блоках	5
4.9.13 Филе нототении, глазированное в блоках	5
4.9.14 Филе сабли-рыбы, глазированное в блоках	5
4.9.15 Филе сериолы, глазированное в блоках	5
4.9.16 Филе сериолеллы, глазированное в блоках	5
4.9.17 Филе снэка, глазированное в блоках	5
4.10 Филе остальных морских рыб, глазированное в блоках	5

*Срок годности установлен с учетом срока хранения мороженой рыбы.

Примечания

1 Срок годности неглазированного мороженого филе, упакованного в пленку, пакеты, мешки-вкладыши из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженого глазированного филе в блоках.

2 Срок годности неглазированного мороженого филе, обернутого в антиадгезионную или парафинированную бумагу, уменьшается на 20 % по сравнению со сроком годности мороженого глазированного филе в блоках.

3 Срок годности филе неглазированного, замороженного в потребительской упаковке (кроме упакованного в пакеты из полимерных пленок под вакуумом или полиэтилена высокого давления), уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности глазированного мороженого филе в блоках.

4 Срок годности неглазированного мороженого филе, изготовленного способом распиловки на мелкие блоки и упакованного в потребительскую упаковку, уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности глазированного мороженого филе в блоках.

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 664.951.037.5:006.354 МКС 67.120.30 Н24

Ключевые слова: мороженое филе рыбы, категории филе, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С Лысенко*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 12.09.2016. Подписано в печать 21.09.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,16. Тираж 48 экз. Зак. 2238.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru