ГОСТ 11298—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО) и Тихоокеанским научно-исследовательским центром (ТИНРО-центр)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 24 октября 2002 г. № 388-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 11298—2002 введен в действие в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 11298—65

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2002
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ И СИГОВЫЕ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Cold-smoked salmons and whitefishes.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рыбу холодного копчения семейств лососевых и сиговых:

- лососевые — Salmonidae:
  дальневосточные лососи — Oncorhynchus,
  благородные лососи — Salmo,
  гольцы — Salvelinus;
- сиговые — Coregonidae:
  сиги — Coregonus,
  нельмы — Stenodus.

Видовой состав рыб указан в приложении А.

Обязательные требования к качеству и безопасности продукции изложены в 4.1, 4.2.4, таблица 1 [показатели «Вкус и запах» и «Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)»], 4.2.5, 4.3.2, 4.4, 4.5.7, 5.1—5.3, 6.1—6.3, 7.1.1, 7.2.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 814—96 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 1168—86 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 7449—96 Рыбы лососевые соленые. Технические условия

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 10444.2—94** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

Издание официальное

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 16079—2002 Рыбы сиговые соленые. Технические условия

ГОСТ 16080—2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия

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 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93** Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93*** Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

3 Основные параметры и размеры

Длина и масса рыб лососевых и сиговых должны соответствовать требованиям ГОСТ 1368.

4 Технические требования

4.1 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По видам разделки лососевые и сиговые рыбы холодного копчения изготовляют в соответствии с 4.2.1.1 — 4.2.1.11.

Допускается изготовление продукции холодного копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформления договора на поставку.

4.2.1.1 Неразделанная — рыба в целом виде.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52816—2007.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52814—2007.

4.2.1.2 Потрошеная с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, не более 2 см, калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены.

При разделке может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг до восьми тонких проколов; у чавычи массой более 15 кг до 12 тонких проколов.

4.2.1.3 Потрошеная обезглавленная — рыба, разделанная на потрошеную с головой с удалением головы.

При разделке может быть: частично удалена брюшная часть вместе с грудными плавниками; удалены плечевые кости и грудные плавники у сиговых рыб; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; у кеты и чавычи массой более 10 кг до восьми тонких проколов; у чавычи массой более 15 кг до 12 тонких проколов.

4.2.1.4 Спинка — рыба, у которой срезана брюшная часть и удалены голова и внутренности, сгустки крови и почки зачищены.

Допускается изготовление спинки с головой без жабр, с удалением брюшной части вдоль позвоночной кости на 1,0—1,5 см ниже ее.

Спинку изготовляют из сиговых рыб.

4.2.1.5 Пласт с головой — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.

Может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу вдоль мясистых частей с внутренней стороны спины без повреждения кожи.

4.2.1.6 Полупласт — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены.

На обеих сторонах полупласта в мясистой спинной части с внутренней стороны может быть сделано по одному продольному разрезу без повреждения кожи.

4.2.1.7 Филе с кожей или без кожи — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, внутренности и плавники удалены.

У филе без кожи — удалена кожа.

4.2.1.8 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе, разрезанное на поперечные куски.

4.2.1.9 Теша с кожей или без кожи — брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины.

4.2.1.10 Ломтики — филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см.

4.2.1.11 Кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее) — рыба потрошеная обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см.

У кусочков без позвоночной кости — позвоночная кость удалена.

4.2.2 Из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части и прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы холодного копчения, возможно изготовление наборов из лососевых и сиговых рыб.

4.2.3 По качеству лососевые и сиговые рыбы холодного копчения подразделяются на первый и второй сорта.

Филе-кусок, ломтики, кусочки, наборы на сорта не подразделяют.

На изготовление ломтиков, кусочков, филе-куска направляют рыбу холодного копчения не ниже первого сорта.

4.2.4 По органолептическим, физическим и химическим показателям лососевые и сиговые рыбы холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.2.5 По показателям безопасности лососевые и сиговые рыбы холодного копчения должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность рыбы чистая, у неразделанной рыбы брюшко целое, плотное. Сбитость чешуи не нормируется. Могут быть: отпечатки сетки, проколы от шомполов или крючков в хвостовой части, морщинистая поверхность; у отдельных рыб — незначительные трещины в брюшной полости и на срезах;	
	небольшие белково-жировые натеки на поверхности тела рыбы; незначительный налет соли у жаберных крышек, глаз и основания хвостового плавника	белково-жировые натеки на поверхности тела рыбы; незначительный налет соли на поверхности тела рыбы; неравномерно прокопченные экземпляры; легкое пожелтение в приголовной части, а у полупласта — в области позвоночника; у неразделанной рыбы — брюшко ослабевшее; у потрошеных рыб — слегка оголенные концы реберных костей; у дальневосточных лососей: частичное отслаивание кожи от мяса; слабо выраженный брачный наряд — не «зубатка»*
Цвет чешуйчатого или кожного покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого или коричневого	
Разделка	В соответствии с 4.2.1. Может быть отклонение линии разреза от середины брюшка, см, не более:	
	1	2
Консистенция	Сочная, плотная, у чавычи — слегка мажущая. Может быть: Легкое расслоение мяса у ломтиков.	
		Ослабевшая, но без признаков подпарки. Жесткая или мягковатая, слегка крошащаяся при разрезании
Вкус и запах	Свойственные данному виду рыбы с ароматом копчености без посторонних привкусов и запахов	
Массовая доля поваренной соли, %:		
для дальневосточных лососевых рыб и спинки сиговых рыб	5—10	5—13
для прочих рыб	5—12	5—13

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Массовая доля влаги, %:		
для дальневосточных лососевых рыб, иссык-кульской форели**	52—58	
для атлантического лосося	52—60	
для прочих рыб	42—58	
Массовая доля жира в мясе иссык-кульской форели, %, не менее	12	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	

* «Зубатка» — дальневосточные лососевые рыбы с резкими изменениями челюстей и горба и ярко выраженными поперечными и продольными брачными полосами и пятнами разного оттенка на поверхности рыбы.

** У дальневосточных лососевых рыб, сиговых рыб и иссык-кульской форели холодного копчения, реализуемых в местах изготовления, массовая доля влаги в мясе может быть не более 60 %.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевых и сиговых рыб холодного копчения, соответствуют требованиям:

- рыбы лососевые и сиговые — сырец — нормативных документов;
- рыбы лососевые и сиговые охлажденные — ГОСТ 814;
- рыбы лососевые и сиговые мороженые — ГОСТ 1168;
- рыбы лососевые и сиговые соленые — ГОСТ 7449, ГОСТ 16079 или ГОСТ 16080;
- рыбы лососевые дальневосточные соленые для промышленной переработки — нормативных документов;
- вода питьевая — ГОСТ 2874;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830;
- сырье древесное для копчения рыбы — нормативных документов;
- коптильный препарат — нормативных документов.

Может быть использована рыба с механическими повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта. Поврежденные части должны быть удалены.

4.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления лососевых и сиговых рыб холодного копчения, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

4.4 Маркировка

Маркируют лососевые и сиговые рыбы холодного копчения по ГОСТ 7630.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

4.5 Упаковка

4.5.1 Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения упаковывают по ГОСТ 7630 в:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или нормативному документу или ящики деревянные по нормативному документу предельной массой продукта 20 кг;
- пачки из картона по нормативному документу;
- пакеты из полимерных материалов или термоусадочную пленку по нормативным документам с применением подложек или без них;
- тару, закупаемую по импорту или изготовляемую из импортных материалов.

Рыбы лососевые холодного копчения неразделанные потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные могут быть упакованы в деревянные ящики по нормативному документу предельной массой продукта 30 кг.

Допускается в местах изготовления упаковывание продукции в многооборотную тару с крышками предельной массой продукта 20 кг.

4.5.2 Филе-кусок, кусочки, ломтики и наборы лососевых и сиговых рыб холодного копчения фасуют в пакеты из полимерных материалов или в термоусадочную пленку с применением подложек или без них с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона или деревянные ящики предельной массой 15 кг.

4.5.3 Упаковывают продукцию в пакеты из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

4.5.4 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида разделки, сорта, способа упаковывания, даты изготовления, вида потребительской тары.

4.5.5 Рыбу укладывают в ящики в наклонном положении спинкой вниз, а верхний ряд — спинкой вверх.

Полупласт, спинку, тешу и филе укладывают кожным покровом вниз, верхний ряд — кожным покровом вверх.

4.5.6 Предельные отклонения массы нетто в единице потребительской тары, %:

± 3 — для продукции до 0,5 кг включ.;

± 1 — для продукции св. 0,5 кг.

4.5.7 Тара и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту, должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

4.5.8 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств для контакта с данным видом продукции, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31339.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, гистамина (для лососевых), пестицидов, нитрозаминов, полихлорированных бифенилов, радионуклидов и бенз(а)пирена осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

5.3 Периодичность микробиологического контроля лососевых и сиговых рыб холодного копчения устанавливают в соответствии с инструкцией [1].

5.4 Периодичность определения показателей массовой доли жира, массовой доли влаги, массовой доли соли устанавливает изготовитель.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31339, ГОСТ 26668, инструкции [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30178, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30538 и инструкции [1].

6.3 Содержание нитрозаминов, гистамина (для лососевых), радионуклидов, пестицидов, бенз(а)пирена, полихлорированных бифенилов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора независимых государств.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют лососевые и сиговые рыбы холодного копчения всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 0 °С до минус 8 °С.

Транспортирование продукции, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранят лососевые и сиговые рыбы холодного копчения при температуре от 0 °С до минус 8 °С не более 2 мес.

Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят, сут, не более:

при температуре от 0 °С до минус 3 °С:

20 — филе, филе-кусок с кожей и без кожи, тешу с кожей и без кожи, ломтики и наборы;

при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С:

40 — филе, филе-кусок с кожей и без кожи,

35— ломтики, тешу с кожей и без кожи, кусочки с кожей (с позвоночной костью или без нее), наборы;

при температуре минус 18 °С:

90 — филе, филе-кусок с кожей,

60 — ломтики, тешу с кожей или без кожи, кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее), наборы.

Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов без вакуума, хранят, сут, не более:

10 — при температуре от 0 °С до минус 3 °С;

20 — при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С.

Срок хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения устанавливают с даты изготовления продукции.

7.2.2 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Видовой состав рыб

А.1 СЕМЕЙСТВО ЛОСОСЕВЫЕ — SALMONIDAE

А.1.1 РОД ЛОСОСИ БЛАГОРОДНЫЕ (SALMO)

Лосось атлантический: балтийский, беломорский, семга, норвежский садковый лосось — Salmo salar Linne;

Озерный лосось — Salmo salar morpha lacustris;

Кумжа — Salmo trutta Linne;

Лосось каспийский — Salmo trutta caspius;

Озерная форель — Salmo trutta morpha lacustris;

Ручьевая форель — Salmo trutta morpha fario Linne;

Севанская форель (иссык-кульская форель) — Salmo ischchan.

ЛОСОСИ ТИХООКЕАНСКИЕ:

А.1.2 РОД ONCORHYNCHUS

Кета — Oncorhynchus keta;

Горбуша — Oncorhynchus gorbuscha;

Чавыча — Oncorhynchus tschawytscha;

Нерка — Oncorhynchus nerka;

Кижуч — Oncorhynchus kisutch;

Сима — Oncorhynchus masou.

А.1.3 РОД PARASALMO

Микижа — Parasalmo mykiss;

Камчатская семга — Parasalmo penshinensis;

Радужная форель — Parasalmo irideus;

Лосось Кларка — Parasalmo clarki.

А.1.4 РОД ГОЛЬЦЫ — SALVELINUS

Голец — Salvelinus alpinus;

Палья — Salvelinus lepechini Gmelin;

Мальма — Salvelinus malma;

Кунджа — Salvelinus leucomaenis.

А.2 СЕМЕЙСТВО СИГОВЫЕ — COREGONUIDAE

А.2.1 РОД СИГИ — COREGONUS

Ряпушка — Coregonus albula Linne;
Сибирская ряпушка — Coregonus sardinella;
Тугун — Coregonus tugun;
Омуль — Coregonus autumnalis, в т.ч.:
Байкальский омуль — Coregonus autumnalis migratorius,
Пелядь, сырок — Coregonus peled,
Чир (шокур) Coregonus nasus,
Муксун — Coregonus muksun;
Сиги — Coregonus, в т.ч.:
Амурский сиг — Coregonus ussuriensis,
Байкальский сиг — Coregonus lavaretus baicalensis,
Волховский сиг — Coregonus lavaretus baeri,
Невский сиг — Coregonus lavaretus lavaretus,
Озерный проходной сиг — Coregonus lavaretus lavaretoides,
Чудский сиг — Coregonus lavaretus maraenoides,
Лудога — Coregonus lavaretus ludoga,
Валаамка — Coregonus lavaretus widegreni,
Пыжьян — Coregonus lavaretus pidschian,
Сиг хадары — Coregonus lavaretus chadary.

А.2.2 РОД НЕЛЬМЫ — STENODUS (КРОМЕ БАЛЫЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ)

Нельма — Stenodus leucichthys nelma;
Белорыбица — Stenodus leucichthys leucichthys.

А.2.3 РОД ВАЛЬКИ — PROSOPIUM

Обыкновенный валек — Proposium cylindraceum;
Карликовый валек — Proposium coulteri.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в мешки-вкладыши из полимерных материалов. Утверждена Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96
[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90*

* Действует в странах Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

УДК 664.951.3:006.354 МКС 67.120.30 Н26 ОКП 92 6310

Ключевые слова: рыбы лососевые и сиговые холодного копчения, обязательные требования, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *И.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 10.02.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 88 экз. Зак. 9.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru э@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru