МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34190—
2017**

СУБПРОДУКТЫ РЫБЫ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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 Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «АтлантНИРО»)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июня 2017 г. № 100-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 октября 2017 г. № 1415-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34190—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, 2017

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СУБПРОДУКТЫ РЫБЫ МОРОЖЕНЫЕ

Технические условия

Frozen by-products of fish. Specifications

Дата введения —2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на субпродукты рыбы мороженые (далее — мороженые субпродукты), получаемые при разделке рыбы всех семейств и видов, предназначенные для пищевых целей.

Настоящий стандарт не распространяется на мороженые икру, молоки и печень рыб, а также мороженые субпродукты, получаемые при разделке сельдевых (Clupeidae) и хрящевых (Chondrichthyes) рыб, мелочи первой, второй и третьей групп.

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 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

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

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

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

Издание официальное

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 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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 31339—2006 Рыба, нерыбные объекты и продукции 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

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31789—2012 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792—2012 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 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 стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32342—2013 Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия

ГОСТ 32366—2013 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32522—2013 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ 33746—2016 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **субпродукты рыбы** (by-products of fish): Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке.

Примечание — К второстепенным пищевым частям рыбы относят головы, приголовные и прихвостовые части, калтычки, плечевые, позвоночные и реберные кости с прирезями мяса, срезки мяса, щеки и языки рыб, плавники с прирезями мяса; желудки рыб; вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и др.

3.2 **мороженые субпродукты рыбы** (frozen by-products): субпродукты рыбы, температура в толще которых составляет не выше минус 18 °С.

3.3 **глазурь** (glaze): Защитный слой льда на поверхности мороженых субпродуктов, полученный при орошении или погружении их в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

3.4

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

Мороженые субпродукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1 Характеристики

4.1.1 Субпродукты по наименованиям подразделяют в соответствии с 4.1.1.1—4.1.1.17.

4.1.1.1 Вязига — спинная струна (хорда), извлеченная из позвоночного хряща осетровых рыб, разрезанная по длине, у которой удалена студенистая хрящевая масса («скрип»).

4.1.1.2 Голова — передняя часть тела рыбы от вершины рыла до окончания жаберных крышек, отделенная вместе с плечевыми костями и грудными плавниками или без них; чешуя, остатки внутренностей и сгустки крови удалены.

Могут быть:

- удалены жабры;
- у морского леща и морского окуня удалены глаза;

- у карася, карпа, леща, сазана и осетровых рыб в черепной коробке отверстия, просверленные для изъятия гипофиза;

- головы крупных рыб разрезаны на части.

Не допускается заготавливать головы храмули для изготовления субпродуктов.

4.1.1.3 Желудок — плотный мешковидный внутренний мышечный орган рыбы, отделенный от кишечника, разрезанный вдоль или вывернутый.

4.1.1.4 Калтычок — брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками.

Грудные плавники могут быть оставлены при калтычке.

4.1.1.5 Плавники с прирезями мяса — спинные, грудные, брюшные, хвостовой или анальные плавники рыб с остатками мышечной ткани и кожи на их основаниях.

4.1.1.6 Плечевые кости с прирезями мяса — кости плечевого пояса с прилегающими к ним остатками мышечной ткани рыбы, расположенные позади жаберных крышек.

4.1.1.7 Позвоночная кость с прирезями мяса — осевой скелет рыбы без головы и крупных реберных костей с хвостовым плавником или без него с прилегающими к ним остатками мышечной ткани.

Позвоночная кость может быть разрезана на части.

4.1.1.8 Приголовная часть с прирезями мяса — спинная часть тела рыбы, расположенная между затылочной частью и местом окончания жаберных крышек с прилегающими к приголовной части остатками мышечной ткани.

4.1.1.9 Прихвостовая часть — часть тела рыбы от начала хвостового стебля до основания средних лучей хвостового плавника или окончания кожного покрова.

Хвостовой плавник может быть оставлен.

4.1.1.10 Пробойки осетровых рыб — части соединительной ткани ястыков осетровых рыб, полученные при их пробивке.

4.1.1.11 Реберные кости с прирезями мяса — реберные кости с прилегающими к ним остатками мышечной ткани рыбы.

4.1.1.12 Срезки мяса — кусочки мышечной ткани рыбы произвольной формы и размера с кожей или без кожи; чешуя удалена.

4.1.1.13 Хрящи осетровых рыб — части реберных и позвоночных хрящей осетровых рыб с прилегающими к ним остатками мышечной и (или) жировой ткани или без них.

4.1.1.14 Щеки — челюстная мышечная ткань рыбы, находящаяся на боковой стороне головы.

4.1.1.15 Щеки и язык на кости — нижняя челюсть головы рыб с языком и щеками без затылочной кости и жабр, с плечевыми костями и грудными плавниками.

Плечевые кости и грудные плавники могут быть удалены.

4.1.1.16 Язык — часть глоточной мышцы рыб с нижней стороны ротовой полости.

4.1.1.17 Допускается изготавливать субпродукты других наименований при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

4.1.2 Субпродукты замораживают сухим искусственным способом поштучно, россыпью или блоками.

4.1.3 Температура мороженых субпродуктов или блока должна быть не выше минус 18 °С.

4.1.4 Мороженые субпродукты изготовляют в глазированном или неглазированном виде.

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

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

4.1.6 Не глазируют мороженые субпродукты:

- обернутые перед замораживанием в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569 или антиадгезионную бумагу по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упакованные 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 стороны по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упакованные после замораживания под вакуумом в пакеты из полимерных пленок.

4.1.7 Мороженые субпродукты могут быть изготовлены с разделением блока на части полосой антиадгезионной или парафинированной бумаги, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими влагостойкими материалами.

4.1.8 Допускается для поштучного разделения при расфасовывании мороженых субпродуктов (кроме субпродуктов, изготовленных из мороженого сырья) повышение их температуры до минус 2 °С.

4.1.9 При глазировании мороженых субпродуктов допускается использовать пищевые добавки, в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.10 По органолептическим и физическим показателям мороженые субпродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: - мороженых блоков	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Могут быть впадины на поверхности блоков
- субпродуктов, замороженных поштучно, россыпью	Поверхность чистая, субпродукты отделены друг от друга
- субпродуктов после размораживания	Поверхность чистая без слизи, сгустков крови, остатков внутренностей; цвет, свойственный субпродуктам, полученным от конкретного вида рыбы. Допускаются: - потускневшая поверхность кожи; - незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; - наличие темных пятен (пигментации) на коже субпродуктов, полученных от рыб, имеющих яркий прижизненный цвет кожи; - изменение цвета поверхности кожи до бледно-розовой у субпродуктов из морского окуня; - наличие икринок и жировых отложений на пробойках осетровых рыб; - остатки черной пленки; - незначительное изменение формы челюстей у голов: лосося балтийского — наличие на переднем конце челюсти соединительно-тканного крючка; лосося тихоокеанского — верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута Как результат кровоизлияния: - покраснение поверхности; - пятна от кровоподтеков
Консистенция*	Плотная или мягкая, свойственная видам рыб, от которых получены субпродукты
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей рыбе без постороннего запаха. Допускается: - йодистый запах для субпродуктов из морских рыб; - илистый — для субпродуктов из пресноводных рыб
Вкус и запах (после варки)**	Свойственный субпродуктам, полученным от конкретных видов рыб, без постороннего привкуса и запаха
Глубокое обезвоживание, %, не более**	10
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
* Определяют после размораживания для мышечной ткани субпродуктов. ** Определяют в спорных случаях.	

4.1.11 По показателям безопасности* мороженые субпродукты должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых субпродуктов, 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рыба мороженая (со сроком хранения не более 3 мес) — ГОСТ 17661, ГОСТ 32342, ГОСТ 32366 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;
- добавки пищевые — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Мороженые щеки, языки, щеки и языки рыб на кости изготавливают из рыбы-сырца (свежей) или из охлажденной рыбы; мороженую вязигу — из рыбы-сырца (свежей).

4.2.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления мороженых субпродуктов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркируют потребительскую упаковку с мороженными субпродуктами по ГОСТ 7630 с указанием срока годности.

Дополнительно на потребительской упаковке с продукцией указывают:

- перечень наименований субпродуктов и видов рыб, из которых они изготовлены — для мороженых субпродуктов смешанного состава;
- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании),
- массу нетто (без массы глазури) — для мороженых субпродуктов, изготовленных в глазированном виде;
- дату упаковывания — для мороженых субпродуктов, расфасованных из транспортной упаковки в потребительскую;
- надпись: «Из рыбы аквакультуры» — для мороженых субпродуктов, изготовленных из рыбы аквакультуры;
- надпись «Глазированные морской водой» — для мороженых субпродуктов, глазированных чистой морской водой;
- надпись «Произведено из мороженого сырья» — для мороженых субпродуктов, изготовленных из мороженой рыбы.

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

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

4.3.3 Маркировка потребительской и транспортной упаковки с продукцией должна соответствовать требованиям [4], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Упаковка

4.4.1 Мороженые субпродукты упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630:

- в ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13511;

---

* Нормы регламентируют по используемому сырью.

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

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

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

- пакеты из полимерных пленок под вакуумом или без вакуума;

- 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 или подложки из полимерных материалов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с последующим упаковыванием в полимерную пленку.

4.4.2 Мороженые субпродукты в потребительской упаковке укладывают в ящики из гофрированного картона.

Допускается укладывать мороженые субпродукты в потребительской упаковке в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками.

4.4.3 Блоки мороженых субпродуктов 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.

Допускается укладывать без предварительного упаковывания блоки субпродуктов, замороженные монолитом.

4.4.4 Субпродукты, замороженные поштучно, перед укладыванием в ящики из гофрированного картона упаковывают в пакеты из полимерных пленок, пленочные мешки-вкладыши, полиэтиленовую пленку, парафинированные или ламинированные с внутренней стороны коробки и пачки.

Допускается головы крупных, в том числе осетровых, рыб упаковывать:

- в мешки тканевые по ГОСТ 30090 с предварительным упаковыванием в пакеты из полимерных пленок или пленочные мешки-вкладыши — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мешки тканые полипропиленовые по ГОСТ 32522 или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем с предварительным упаковыванием в пленочные мешки-вкладыши или без них — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.5 Упаковывание мороженых субпродуктов в пакеты из полимерных пленок и пленочные мешки-вкладыши — в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.6 В каждой упаковочной единице должны быть субпродукты одного наименования, одного вида рыбы, одного вида потребительской упаковки, одного способа упаковывания и одной даты изготовления.

Допускается изготовление:

- мороженых субпродуктов смешанного состава (кроме голов рыб) — без подразделения по наименованиям и по видам рыб;

- мороженых голов мольвы, трески, пикши, сайды без подразделения по видам рыб.

4.4.7 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно 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.;

1,0 » » св. 0,5 до 1,0 кг включ.;

0,5 » » св. 1,0 кг.

4.4.8 Допускается использовать другие виды упаковки и упаковочных материалов, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5], технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.4.9 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующие требованиям [5], технических регламентов 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 мороженых субпродуктов, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

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

5.4 Контроль содержания диоксинов в мороженых субпродуктах 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 и физических показателей — по ГОСТ 7631;
- 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.

6.2 Методы контроля:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 7631,
- 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 31628, ГОСТ 33824;
- 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксинов — по ГОСТ 31792.

6.3 Содержание пестицидов, нитрозаминов, ветеринарных и гормональных препаратов, а также паразитологические показатели определяют по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют мороженые субпродукты всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их 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

7.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых субпродуктов приведены в приложении А.

7.2.2 Срок годности мороженых субпродуктов, отличающийся от указанного в приложении А, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения мороженых субпродуктов рыбы

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

Таблица А.1

Наименование продукции	Рекомендуемый срок годности, мес, не более			
	глазированных или упакованных в пленку из полиэтилена высокого давления	неглазированных		упакованных в антиадгезионную (парафинированную) бумагу
		в транспортной упаковке	в потребительской упаковке	
Мороженые субпродукты: из пресноводных рыб	8,0	6,0	7,0	6,4
из нототении мраморной, зубатки	6,0	-	5,0	4,8
из тресковых рыб, палтуса	5,0	4,0	4,0	4,0
из морского окуня	6,0	4,0	5,0	4,8
из остальных морских рыб	3,0	-	2,0	2,4
из осетровых рыб в т. ч. упакованных под вакуумом	- -	2,0 -	2,0 3,0	- -
из семги, нельмы	3,0	-	2,0	2,4
головы пресноводных рыб, в том числе осетровых	-	2,0	-	-
головы тихоокеанских лососевых рыб	4,0	-	-	-
головы клыкача	6,0	3,0	-	-
желудки трески	-	5,0	-	-

Примечание — Рекомендуемый срок годности субпродуктов смешанного состава (без подразделения по наименованиям субпродуктов и видам рыб) приравнивается к минимальному сроку годности входящих в состав упаковки субпродуктов.

Библиография

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

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

[3] ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

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

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

УДК 664.951.037.5 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.13.110, 10.20.13.122

Ключевые слова: мороженые субпродукты рыбы, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 8—2017/171

Редактор *С.В. Филиппова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 17.10.2017. Подписано в печать 24.10.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 29 экз. Зак. 2076.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru