МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
16079—
2017**

РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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 «Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии им. Н.М. Книповича» (ФГБНУ «ПИНРО»)

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 14 июля 2017 г. № 101-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. № 1414-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 16079—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 16079—2002

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*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, оформление, 2017, 2018

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

РЫБЫ СИГОВЫЕ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Salted cisco fishes. Specifications

Дата введения —2019—02—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые рыбы семейства Сиговые (далее — соленые сиговые рыбы), предназначенные для пищевых целей.

Видовой состав рыб приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—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 1368—2003 Рыба. Длина и масса

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

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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 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 обеспечению качества питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

ГОСТ 11771—93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

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

---

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

** Действует ГОСТ 11333—2016 «Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред».

Издание официальное

ГОСТ 13356—84 Ящики деревянные для продукции рыбной промышленности. Технические условия

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

ГОСТ 13516—86* Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. 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 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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 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*

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

ГОСТ 31792—2012 Рыба, 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 32130—2013 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

---

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

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

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 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 замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные параметры и размеры

Подразделение соленых муксуна, нельмы, рипуса и ряпушки по размерным группам — в соответствии с требованиями ГОСТ 1368. Другие соленые сиговые рыбы по длине или массе не подразделяют.

4 Технические требования

4.1 Соленые сиговые рыбы 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.

4.2 Характеристики

4.2.1 Сиговые рыбы должны быть обработаны поваренной солью, уложены в упаковку с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора и упакованы.

4.2.2 Соленые сиговые рыбы изготавливают в неразделанном (целом) или разделанном виде.

4.2.3 По видам разделки соленые сиговые рыбы подразделяют в соответствии с 4.2.3.1—4.2.3.12.

4.2.3.1 Жаброванная — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку.

4.2.3.2 Потрошеная — рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; пленка, внутренности, в т.ч. икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается:

- разрезание по брюшку далее анального отверстия, но не более 2,0 см;
- перерезание калтычка;
- удаление жабр;
- у крупной рыбы со стороны брюшной полости вдоль позвоночника не более двух неглубоких разрезов или уколов без повреждения кожи и реберных костей.

4.2.3.3 Потрошеная обезглавленная — потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Допускается:

- оставление плечевых костей;
- удаление головы вместе с грудными плавниками;
- частичное удаление брюшка вместе с грудными плавниками.

4.2.3.4 Полупласт — рыба, у которой сделан разрез по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в т.ч. икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Допускается в мясистых частях спинки с обеих сторон по одному продольному разрезу со стороны брюшной полости без повреждения кожи.

4.2.3.5 Кусок — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, хвостовой и грудные плавники, разрезанная на поперечные части толщиной 1,5 см и более.

Хвостовой плавник должен быть удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей.

4.2.3.6 Кусочки с позвоночной костью или без нее — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, разрезанная на поперечные части толщиной менее 1,5 см.

У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость.

4.2.3.7 Филе с кожей или без кожи — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плавники, чешуя, позвоночная кость, плечевые и реберные кости, разрезанная по длине на две продольные части.

У филе без кожи должна быть удалена кожа.

Допускается оставление реберных костей.

4.2.3.8 Филе-кусок с кожей или без кожи — филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части.

4.2.3.9 Теша с кожей или без кожи — брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

У теши без кожи должна быть удалена кожа.

Допускается разрезание теши на две продольные половины и/или на поперечные части.

4.2.3.10 Ломтики — филе без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 1,0 см.

Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две продольные половины.

4.2.3.11 Допускаются другие виды разделки соленых сиговых рыб при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

4.2.3.12 Допускается из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при разделке соленых сиговых рыб, изготовление наборов в любой комбинации при условии соответствия продукции всем требованиям настоящего стандарта.

4.2.4 Соленые сиговые рыбы в потребительской упаковке, кроме стеклянных банок, могут быть заморожены сухим искусственным способом.

Температура замороженной продукции должна быть не выше минус 18 °С.

4.2.5 Соленые сиговые рыбы неразделанные, жаброванные, потрошеные и потрошеные обезглавленные, а также разделанные на полупласт, по качеству подразделяют на первый и второй сорт.

Характеристики и нормы показателей для соленых сиговых рыб других видов разделки, не подразделяемых по сортам, должны соответствовать требованиям первого сорта, указанным в таблице 1.

4.2.6 По органолептическим и химическим показателям соленые сиговые рыбы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной чешуей).	
	Допускаются:	
	- незначительная сбитость чешуи	- сбитость чешуи не нормируется
	- слабовыраженные буроватые полосы на брюшке и боках;	
	- незначительное поверхностное пожелтение брюшка;	
		- незначительное поверхностное пожелтение кожного покрова, брюшной полости и на разрезах, не проникшее в мясо; - потускневшая поверхность
	У неразделанной и жаброванной рыбы:	
	- слегка ослабевшее брюшко	- ослабевшее брюшко

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Наружные повреждения	Рыба без наружных повреждений.	
		Допускаются:
		- незначительные наружные повреждения (проколы, порезы, срывы кожи);
		- повреждения жаберных крышек
	У неразделанной рыбы брюшко целое.	
	Допускается лопнувшее брюшко без обнажения внутренностей у рыб (по счету) в одной упаковочной единице, %, не более:	
	у ряпушки:	
	5	10
	у остальной рыбы:	
	—	5
Консистенция рыбы:	Мягковатая, нежная, сочная.	
		Допускается:
- мало- и слабосоленой		- ослабевшая
- среднесоленой	Уплотненная, нежная, сочная. Допускается:	
	- плотная	- жестковатая или ослабевшая
Вкус и запах	Свойственные рыбе данного вида без постороннего привкуса и запаха.	
		Допускается: - слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо; - слабый кисловатый запах в жабрах; - слабый привкус ила
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается	
Массовая доля поваренной соли, %, для рыбы: - малосоленой - слабосоленой - среднесоленой	 От 3,0 до 5,0 включ. Св. 5,0 » 7,0 » » 7,0 » 12,0 »	
Примечание — Качество замороженных соленых сиговых рыб определяют после размораживания.		

4.2.7 По показателям безопасности соленые сиговые рыбы должны соответствовать техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления соленых сиговых рыб, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- 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 охлажденная-полуфабрикат — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рыба мороженая — 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;

- соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лед водный — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

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

По показателям качества и безопасности охлажденная рыба и охлажденный полуфабрикат, выпускаемые по нормативным документам и используемые для изготовления соленых сиговых рыб, должны быть не ниже требований, указанных в ГОСТ 814.

Для изготовления малосоленых и слабосоленых сиговых рыб используют только мороженую рыбу.

Для изготовления кусков, кусочков, филе, филе-кусков, теши, ломтиков и наборов может быть использована соленая рыба с наружными повреждениями, но по остальным показателям соответствующая требованиям первого сорта, при условии удаления поврежденных частей.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Потребительскую упаковку с продукцией маркируют по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 11771 с указанием срока годности.

Маркировка должна содержать один температурный режим хранения и один срок годности.

На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- массу рыбы без жидкой части;

- дату упаковывания — для соленых сиговых рыб, расфасованных из транспортной упаковки в потребительскую упаковку;

- информацию об изготовителе, осуществляющем расфасовывание продукции не в месте ее изготовления (за исключением организаций розничной торговли);

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

- перечень (наименования) составных частей — для наборов из соленых сиговых рыб с указанием вида рыбы;

- информацию об использовании в качестве сырья рыбы аквакультуры;

- надпись «Упаковано в модифицированной газовой среде» — для продукции, упакованной с применением упаковочных газов. При этом должен быть указан состав газовой среды.

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

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4], ГОСТ 7630, ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку, в которую уложена замороженная в потребительской упаковке продукция, наносят надпись: «Замороженная».

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Соленые сиговые рыбы упаковывают по ГОСТ 7630, ГОСТ 11771:

- в бочки полимерные многооборотные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- контейнеры из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость бочек и контейнеров — не более 100 дм^3;

- ведра из полимерных материалов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая вместимость ведер — не более 20 дм^3;

- ящики деревянные по ГОСТ 13356 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса продукции в деревянных ящиках — 30,0 кг; для нельмы — 50,0 кг;

- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Банки с продукцией должны быть плотно укупорены металлическими крышками по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 12302 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, под вакуумом или без вакуума, или с использованием упаковочных газов, без подложек или с применением подложек или лотков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением или без применения подложек или лотков.

4.5.2 Соленые сиговые рыбы могут быть расфасованы из транспортной упаковки в пакеты из полимерных пленок или термоусадочную пленку без заливки.

4.5.3 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемая предельная масса продукции, уложенной в ящики, кг:

25,0 — упакованной в банки;

15,0 — упакованной в пакеты или термоусадочную пленку.

4.5.4 Допускается укладывать продукцию, в том числе в потребительской упаковке, в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Ящики с продукцией должны быть закрыты крышками.

Рекомендуемая предельная масса продукции в полимерных ящиках — 30,0 кг.

4.5.5 Соленые сиговые рыбы должны быть уложены в транспортную упаковку ровными плотными рядами; залиты (кроме продукции в ящиках) натуральным тузлуком или солевым раствором и плотно укупорены.

4.5.6 Порядок укладывания соленых сиговых рыб в потребительскую упаковку устанавливает изготовитель.

4.5.7 Упаковывание продукции в пакеты из полимерных пленок проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В пакетах и термоусадочной пленке с продукцией возможно наличие незначительного количества тузлука.

4.5.8 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — согласно требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества в потребительской упаковке, %:

3,0 — для продукции массой нетто до 0,2 кг включ.;

1,0 » » св. 0,2 кг до 1,0 кг включ.;

0,5 » » св. 1,0 кг.

4.5.9 В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного товарного наименования, одной степени солености, одного вида разделки (кроме наборов), одной размерной группы (для нельмы, муксуна, рипуса и ряпушки), одного способа упаковывания, одного вида потребительской упаковки, одной вместимости (для банок), одного температурного режима хранения, одного сорта (при наличии), одной

даты упаковывания (для продукции, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую) и одной даты изготовления.

4.5.10 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.

4.5.11 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям [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 замороженной продукции, правильности упаковывания и маркирования проводят в каждой партии продукции.

5.3 Порядок и периодичность контроля длины или массы рыбы, массовой доли поваренной соли, наличия посторонних примесей (в потребительской упаковке), показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов и радионуклидов, микробиологических и паразитологических показателей, а также для рыбы аквакультуры — антибиотиков, ветеринарных и гормональных препаратов), а также массы рыбы без жидкой части устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания диоксинов проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 7631, ГОСТ 31339, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Подготовка проб для определения:

- органолептических, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669 и 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, физических и химических показателей — по ГОСТ 7631, ГОСТ 7636, 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 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;
- полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983;
- радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163;
- диоксинов — по ГОСТ 31792,
- антибиотиков тетрациклиновой группы — по ГОСТ 31694.

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

6.4 Длину или массу соленых сиговых рыб, температуру замороженной продукции определяют по ГОСТ 7631.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортируют соленые сиговые рыбы 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 соленых сиговых рыб приведены в приложении Б.

7.2.2 Срок годности соленых сиговых рыб, отличающийся от указанного в приложении Б, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.2.3 Замороженные соленые сиговые рыбы хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Приложение А
(справочное)

Видовой состав рыб

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

Таблица А.1

Товарное наименование рыбы	Название видов и подвидов рыб*	
	русское	латинское
Семейство Сиговые (*Coregonidae*) род Нельмы — *Stenodus*		
Белорыбица	Белорыбица	*Stenodus leucichthys leucichthys*
Нельма	Нельма	*Stenodus leucichthys nelma*
род Сиги — *Coregonus*		
Валаамка	Валаамка	*Coregonus widegreni*
Лудога	Лудога	*Coregonus lutokka*
Муксун	Муксун	*Coregonus muksun*
Омуль	Омуль беринговоморский	*Coregonus laurettae*
Омуль арктический	Омуль арктический	*Coregonus autumnalis*
Омуль байкальский	Омуль байкальский	*Coregonus migratorius*
Пелядь	Пелядь	*Coregonus peled*
Рипус	Рипус	*Coregonus albula ladogensis*
Ряпушка	Ряпушка европейская	*Coregonus albula*
Ряпушка сибирская	Ряпушка сибирская	*Coregonus sardinella*
Сиг	Сиг амурский (уссурийский)	*Coregonus ussuriensis*
	Сиг байкальский	*Coregonus baicalensis*
	Сиг обыкновенный	*Coregonus lavaretus*
	Сиг многотычинковый	*Coregonus lavaretus pallasi*
	Сиг невский (европейский)	*Coregonus lavaretus lavaretus*
	Сиг озерный проходной	*Coregonus lavaretus lavaretoides*
	Сиг чудской	*Coregonus lavaretus maraenoides*
	Сиг омулевидный	*Coregonus subautumnalis*
	Сиг-ха́дары	*Coregonus chadary*
Сиг-пыжьян	Сиг-пыжьян	*Coregonus pidschian*
Тугун	Тугун	*Coregonus tugun tugun*
	Тугун ленский	*Coregonus tugun lenensis*
Чир	Чир	*Coregonus nasus*
род Валёки — *Prosopium*		
Валёк	Валёк обыкновенный	*Prosopium cylindraceum*

* В том числе рыб, выращенных в хозяйствах аквакультуры. Допускается использование гибридов рыб семейства Сиговые (сигрип, пелсиг, пелчир и др.).

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых сиговых рыб

Б.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения соленых сиговых рыб (с даты изготовления) приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вид упаковки	Вид разделки	Степень солености	Рекомендуемый срок годности, не более	Температура хранения, °С
Бочки и контейнеры из полимерных материалов	Неразделанные Жаброванные Потрошеные Потрошеные обезглавленные Полупласт	Слабосоленые	6 мес	минус 8 — минус 4
		Среднесоленые	8 мес	минус 8 — минус 4
Ящики и ведра из полимерных материалов		Слабо- и среднесоленые	3 мес	минус 8 — минус 4
Ящики деревянные		Слабо- и среднесоленые	3 мес	минус 8 — минус 4
Банки стеклянные	Ломтики	Все степени солености, кроме малосоленых	3 мес	минус 8 — минус 4
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Неразделанные Все виды разделки	Все степени солености	8 сут	минус 8 — минус 4
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Потрошеные Потрошеные обезглавленные Кусок Филе Филе-кусок	Все степени солености	30 сут	минус 8 — минус 4
			50 сут	не выше минус 18
	Остальные виды разделки Неразделанные Наборы		20 сут	минус 8 — минус 4
			35 сут	не выше минус 18

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011	Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.951.2:006.354 МКС 67.120.30 ОКПД2 10.20.23.120

Ключевые слова: рыбы сиговые соленые, основные параметры и размеры, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 28.11.2018 Подписано в печать 04.12.2018. Формат 60×84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru